Консервирование для лентяек

Маринование
Соление
Квашение
Сушка
Заморозка
Сладкие заготовки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если вы решились на заготовку овощей и фруктов, то здесь вы найдете огромный выбор способов и рецептов, как это сделать. В книге вы найдете рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте наш рецепт в вашу коллекцию!

- Алина Калинина
  - Их нужно законсервировать!
  - Основные способы консервирования продуктов
    -
    - Предотвращение порчи консервов
    - Маринование продуктов
    - Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе
    - Сахарный сироп в консервировании
    - Инструменты и приспособления для консервирования
    - Тара для консервирования
    - Мойка и фасовка продуктов
    - Бланширование
    - Обжаривание, пассерование и тушение продуктов
    - Пастеризация
    - Самостерилизация и повторная стерилизация
    - Герметическая укупорка и охлаждение
    - Хранение консервов
  - Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей
    - Помидоры без хлопот
    - Помидоры в желе
    - Помидоры соленые
    - Томаты в яблочном соке
    - Томаты в соке черной смородины
    - Помидоры, соленные с красной смородиной
    - Томаты с виноградными листьями
    - Томаты с яблоками
    - Томаты с гроздьями рябины
    - Томаты с яблочным соком
    - Томаты деликатесные на зиму
    - Томаты с крыжовником
    - Томаты с чесноком

- Томаты с луком
- Помидоры измельченные
- Помидоры, консервированные со сливами
- Помидоры, консервированные без стерилизации
- Помидоры, консервированные горячим способом
- Помидоры продолговатые консервированные
- Помидоры, консервированные с перцем
- Помидоры, как свежие
- Помидоры ароматные (1)
- Помидоры ароматные (2)
- Помидоры «со свечой»
- Помидорчики «яблочные»
- Помидоры быстрые (холодный способ)
- Помидоры быстрые
- Помидоры «Для гурмана»
- Помидоры «Зимнее угощенье»
- Помидоры обжаренные
- Помидоры в желе
- Помидоры свежие на зиму
- Помидоры зеленые
- Помидоры соленые с горчицей
- Огурцы консервированные
- Огурцы консервированные без стерилизации
- Огурцы пикантные
- Огурцы «со свечой»
- Огурцы ускоренного посола
- Огурцы консервированные (быстрый способ)
- Огурцы, засоленные горячим способом (1)
- Огурцы, засоленные горячим способом (2)
- Огурцы в огурцах
- Огурцы в тыквах
- Огурчики хрустящие
- Сухая засолка огурцов «проще не бывает»
- Огурцы, консервированные с соком смородины
- Огурцы соленые по-польски
- Огурцы консервированные кисло-сладкие
- Баклажаны «На скорую руку»
- Баклажаны «Вкуснятина»
- Баклажаны по-московски
- Баклажаны соленые (1)
- Баклажаны соленые (2)
- Баклажаны с чесноком
- Баклажаны острые
- Тыква, консервированная в яблочном соке

- Тыква, консервированная в облепиховом соке
- Капуста рубленая кислая
- Капуста, квашенная с красной свеклой (1)
- Капуста, квашенная со свеклой (2)
- Капуста, квашенная с яблоками и ягодами
- Капуста квашеная
- Капуста маринованная быстрая
- Капуста с перцем и медом
- Капуста заварная
- Кабачки соленые
- Перец маринованный
- Перец, маринованный с медом
- Перец по-украински
- Перец салатный соленый
- Ратунда в масле
- Перец маринованный
- Лечо по-домашнему
- Арбузы соленые
- Арбузы, соленные в арбузной мякоти
- Арбузы, соленные в капусте
- Арбузы, соленные в песке
- Арбузы, соленные с яблоками
- Арбузы маринованные «вкуснятина»
- Ботва свеклы маринованная
- Виноград с хреном
- Виноград маринованный
- Овощи маринованные быстрые
- Спаржевая фасоль маринованная
- Салаты овощные
    - Салат из кабачков и помидоров
    - Салат Анко-Бенс
    - Салат из помидоров и перца
    - Салат с мятой
    - Салат из огурцов с плодами физалиса
    - Салат «Весенний»
    - Салат «Зимний»
    - Салат зимний из паприки
    - Салат кубанский
    - Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами
    - Салат консервированный овощной
    - Перец, фаршированный красной капустой
    - Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками

- Капуста, маринованная по-грузински
- Морковь в яблочном соке
- Репа, маринованная с медом и мускатным орехом
- Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке
- Острый салат из баклажанов
- Салат из зеленых помидоров (2)
- Рагу из зеленых помидоров
- Овощной салат без тепловой обработки
- Салат из разноцветного перца «Закусочный»
- Салат с фасолью
- Баклажаны в аджике «Нарасхват»
- Салат с баклажанами
- Салат «Осенний»
- Салат из зеленых (бурых) помидоров
- Капуста цветная маринованная
- Салат из кабачков и свеклы
- Домашний салат
- Салат «Щедрое лето»

○ Для лентяек. Рецепты консервирования овощей
- Помидоры, консервированные в томатном соке
- Помидоры, консервированные с арбузами
- Помидоры в собственном соку
- Помидоры резаные
- Помидоры в желатине
- Помидоры с зеленью
- Помидоры, консервированные в томатном соке со специями
- Томатный сок
- Томатное пюре
- Помидоры кисло-сладкие
- Томаты, соленные в собственном соку
- Томаты маринованные
- Томаты соленые
- Помидоры консервированные
- Томаты с вишневым ароматом
- Помидоры, консервированные без сахара
- Огурцы консервированные домашние
- Огурцы, консервированные без стерилизации
- Огурцы пластинками, консервированные с горчицей
- Огурцы по-польски

- Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски
- Огурцы, консервированные с сахаром по-чешски
- Огурцы малосольные консервированные
- Огурцы в щавелевой заливке
- Кабачки консервированные по-мелитопольски
- Кабачки кусочками
- Патиссоны консервированные
- Патиссоны в кислой заливке
- Патиссоны с огурцами и помидорами
- Патиссоны соленые
- Патиссоны маринованные
- Баклажаны тушеные
- Баклажаны закусочные
- Баклажаны маринованные
- Баклажаны по-донецки
- Баклажаны печеные
- Баклажаны «Огоньки»
- Баклажаны «10х10»
- Баклажаны с морковью в томатном соусе
- Баклажаны в томатном соусе
- «Тещин язык»
- Лютеница
- Перец закусочный
- Лечо по-домашнему
- Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные
- Фасоль в томатном соусе
- Фасоль в уксусной заливке
- Фасоль консервированная (1)
- Фасоль консервированная (2)
- Фасоль консервированная (3)
- Овощная смесь в маринаде
- Морковь маринованная (1)
- Морковь маринованная (2)
- Ревень, консервированный с садовой земляникой
- Арбузы консервированные
- Капуста, заквашенная в кадке
- Капуста квашеная шинкованная
- Капуста шинкованная, квашенная с морковью и сладким перцем
- Капуста «Заквасим в полчаса»
- Капуста брюссельская маринованная

- Огурцы квашеные стерилизованные
- Огурцы соленые (1)
- Огурцы соленые (2)
- Молотые овощи в уксусе
- Мелкие маринованные овощи
- Овощи консервированные
- Салаты овощные
  - Салат «Букет на зиму»
  - Икра из помидоров
  - Помидоры бурые фаршированные
  - Салат из перезрелых огурцов
  - Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»
  - Закуска из баклажанов
  - Салат с капустой
  - Капуста белокочанная, маринованная с перцем
  - Салат «Охотничий»
  - Закуска «Под водочку»
  - Салат с помидорами
  - Фасоль спаржевая маринованная
  - Свекла, маринованная с медом и черносливом
  - Свекла, маринованная с чесноком
  - Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде
  - Салат из тыквы в кисло-сладком маринаде
  - Салат из красной свеклы с хреном
  - Стерилизованный луковый салат
  - Огуречный салат с луком
  - Консервированный салат из кабачков (1)
  - Консервированный салат из кабачков (2)
  - Консервированный салат из кабачков (3)
  - Салат «Донской»
  - Салат из зеленых помидоров с капустой
  - Капустная смесь
  - Закуска из фасоли и баклажанов
  - Рисовый салат с кабачками
  - Салат из огурцов с луком
  - Свекольно-кабачковый салат
  - Цветная капуста деликатесная
  - Острая фасоль
  - Салат с рисом
  - Салат из огурцов и помидор
  - Салат вареный

- Нежинский салат
- Салат слоями
- Лечо (1)
- Лечо (2)
- Икра овощная
- Хреновая закуска
- Хреновина
- Овощная закуска
- Польский салат

- Для тех, кому не лень. Консервирование овощей
  - Помидоры, фаршированные овощами
  - Помидоры, фаршированные овощами с рисом
  - Огурцы консервированные
  - Огурцы консервированные резаные
  - Огурцы малосольные пастеризованные
  - Кабачковая икра
  - Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе
  - Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе
  - Кабачки, фаршированные рисом
  - Кабачки, фаршированные овощами, в томатном соусе
  - Кабачки кусочками обжаренные
  - Баклажанная икра домашняя
  - Икра из печеных баклажанов
  - Баклажанная икра по-гречески
  - Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе
  - Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе
  - Баклажаны резаные необжаренные в томатном соусе
  - Баклажаны, фаршированные овощами и рисом
  - Баклажаны, фаршированные овощным фаршем
  - Баклажаны по-гречески
  - Баклажаны по-болгарски
  - Баклажаны резаные с фаршем в томатном соусе
  - Баклажаны печеные
  - Баклажаны вареные
  - Баклажаны, нарезанные кружками, жареные
  - Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем в томатном соусе
  - Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе
  - Перец, фаршированный в томатном соусе

- Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе
- Перец, фаршированный овощами с рисом, в томатном соусе
- Перец резаный с овощным фаршем и рисом в томатном соусе
- Перец в томатном соусе
- Перец в томатном соке
- Перец в томатном пюре
- Перец натуральный
- Икра из перца
- Пюре из перца
- Перец, фаршированный капустой
- Перец печеный
- Грибы натуральные
- Грибы жареные в сухарях
- Грибы тушеные
- Грибы в томатном соусе
- Шампиньоны, консервированные с уксусом
- Спаржа натуральная
- Цветная капуста
- Стерилизованный зеленый горошек
- Спаржевая фасоль в томатном соусе
- Бобы стерилизованные
- Капуста квашеная стерилизованная
- Капуста квашеная по-армянски
- Огурцы, засоленные в бочке
- Томаты соленые в маринаде
- Томаты маринованные «Ассорти»
- Баклажаны фаршированные квашеные
- Жареные баклажаны и перец салатный соленые
- Перец маринованный
- Свекла маринованная
- Свекла с хреном
- Лук маринованный
- Капуста краснокочанная маринованная
- Стручковая фасоль маринованная
- Сладкий перец маринованный
- Перец печеный с уксусом
- Кабачки маринованные
- Овощная смесь в маринаде
- Маринад «осень»
- Салаты на зиму
    - Салат из свежих огурцов

- Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком
- Салат из соленых огурцов с капустой
- Салат «Осенний»
- Салат из свежих томатов
- Перец сладкий в томатном соке
- Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука
- Салат из черной редьки
- Салат из кабачков
- Салат из белокочанной капусты
- Салат «Азербайджан»
- Дунайский салат
- Икра из патиссонов
- Кабачки с помидорами
- Овощное ассорти на зиму
- Перец, фаршированный кабачками
- Перец, фаршированный капустой
- Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками
- Салат из краснокочанной капусты с яблоками
- Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка
- Капустные листья с хреном
- Икра из баклажанов с морковью и свеклой
- Консервированный салат «Аппетитный»
- Салат из белокочанной капусты и грибов
- Салат «Здоровье»
- Салат «Нежинский»
- Консервированный салат из помидоров с перловкой
- Салат из редиса и зеленого лука
- Салат в желатине
- Консервированный салат оригинальный с рисом и овощами

○ Подспорье для хозяйки. Полуфабрикаты
- Приправы и заготовки
  - Приправа универсальная «Хрен с огурчиком»
  - Приправа из слив
  - Овощная заправка (1)
  - Овощная заправка (2)
  - Овощи для заправки

- Овощная заправка
- Острая приправа на зиму
- Зелень, консервированная сухим посолом
- Пряная зелень засоленная
- Овощная заготовка для супа
- Заправка для супа
- Свекольник
- Борщевая заправка (1)
- Борщевая заправка (2)
- Борщ про запас
- Приправа из яблок и брусники
- Приправа из ревеня
- Винегрет (без свеклы) нестерилизованный
- Свекла натуральная
- Свекла маринованная
- Аджика
- Стерилизованный маринованный чеснок
- Маринованный чеснок (1)
- Маринованный чеснок (2)
- Щавель консервированный
- Шпинат и щавель натуральные
- Заготовка для зеленого борща
- Зелень (укроп, петрушка, сельдерей), консервированная сухим посолом

- Сушка
  -
  - Баклажаны
  - Кольраби
  - Зеленый горошек
  - Перец
  - Картофель
  - Капуста
  - Чесночная заправка
  - Помидоры
  - Морковь
  - Свекла
  - Лук
  - Коренья
- Замораживание
  - Щавель
  - Цветная капуста
  - Огурцы

- Для суперлентяек. Рецепты заготовки ягод и фруктов
  - Урюк

- «Июньское» наслаждение
- Желе из персиков
- Желе из яблочного сока
- Желе из рябины
- Желе из черники
- Желе из красной смородины холодным способом
- Пастила из боярышника
- Пастила из ежевики
- Пастила из калины
- Пастила облепиховая
- Пастила рябиновая
- Свежие ягоды лимонника в сахаре
- Боярышник, протертый с сахаром
- Облепиха, протертая с сахаром
- Черная смородина, протертая с сахаром
- Малина, протертая с сахаром
- Свежие ягоды в сахаре
- Черная смородина цельная с сахаром
- Яблоки дольками в сиропе
- Крыжовник в собственном соку
- Пюре из свежих ягод впрок
- Клубника в собственном соку
- «Холодное варенье» из крыжовника
- Варенье-пятиминутка
- «Ленивый» джем из айвы или твердых груш
- Варенье земляничное
- Варенье из малины без воды
- Брусника в сиропе
- Сырое варенье
- Малина натуральная
- Черешня натуральная
- Вишня натуральная
- Абрикосы натуральные
- Дынный аромат
- Персики натуральные
- Ежевика натуральная
- Черника натуральная
- Компот клубнично-черешневый
- Компот вишнево-черешневый
- Моченые яблоки с рябиной
- Моченый виноград
- Моченая брусника

○ Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов
- Джемы

- Джем из смеси клубники с красной смородиной
- Джем из абрикосов
- Джем из слив
- Джем из алычи
- Джем из яблок
- Джем из груш
- Джем из рябины
- Джем из черники

- Цукаты
  - Цукаты из чернослива
  - Цукаты из яблок
  - Цукаты из груш
  - Цукаты из рябины
  - Цукаты из боярышника
  - Цукаты из апельсиновых корок
  - Цукаты из лимонных корок
- Желе
  - Желе из черной смородины
  - Желе из красной смородины
  - Желе из вишни
  - Желе из абрикосов
  - Желе из слив
  - Желе из винограда
  - Желе из лимонов
  - Желе из мандаринов
- Пастила
  - Пастила из черноплодной рябины
  - Пастила из черной бузины
  - Пастила из голубики
- Мармелад
  - Мармелад яблочный
  - Мармелад из дыни
  - Мармелад из рябины
  - Мармелад абрикосовый
  - Мармелад вишневый
  - Мармелад персиковый
  - Мармелад малиновый
  - Мармелад из крыжовника и смородины
- Фрукты и ягоды в сахаре

- Брусника, протертая с сахаром
- Клюква, протертая с сахаром
- Груши и яблоки в сахаре
- Сливы в сахаре
- Черная смородина с сахаром, заготовленная горячим способом
- Крыжовник дробленый
- Фруктовые приправы

- Варенье
  -
  - Варенье из клубники
  - Варенье из вишен
  - Варенье из абрикосов
  - Варенье из рябины
  - Варенье из брусники
  - Варенье из лепестков роз
  - Варенье из черной смородины
  - Варенье из персиков
  - Варенье из желтых слив
  - Варенье из сливы венгерки
  - Варенье из белых слив
  - Варенье из недозрелого крыжовника
  - Варенье из крыжовника «Царское»
  - Варенье из малины по-киевски
  - Варенье из шелковицы
  - Варенье из одуванчиков
  - Варенье из цветков акации белой
  - Варенье из моркови
- Повидло
  -
  - Повидло из клубники
  - Повидло из черной смородины
  - Повидло из вишен
  - Повидло из абрикосов
  - Повидло из алычи
  - Повидло из персиков
  - Повидло из слив
  - Повидло из груш
  - Повидло сливово-яблочное
  - Повидло из яблок
  - Повидло из смеси калины и рябины
  - Повидло из рябины
  - Повидло из облепихи
  - Повидло из шиповника

- Повидло из кизила
- Повидло из брусники и яблок

- Сиропы
  -
  - Сироп из груш
  - Сироп из яблок
  - Сироп из лимонов
  - Сироп из вишни
  - Сироп из черешни
  - Сироп из малины
  - Сироп из земляники
  - Сироп из ежевики
  - Сироп из черной смородины
  - Сироп из черники
  - Сироп из кизила
  - Сироп из шиповника
  - Сироп из калины
  - Сироп из можжевельника
  - Сироп вересковый
  - Сироп из лепестков шиповника
  - Сироп из черной бузины
  - Сироп из крапивы
  - Сироп из лепестков белой лилии
- Компоты
  -
  - Приготовление сиропа
  - Компот из клубники
  - Клубника натуральная
  - Компот из малины
  - Компот из смородины
  - Смородина натуральная
  - Компот из крыжовника
  - Компот из вишни
  - Вишня в собственном соку натуральная
  - Компот из персиков
  - Компот из слив
  - Слива натуральная
  - Компот из свежих яблок
  - Яблоки натуральные
  - Груши натуральные
  - Айва натуральная
  - Компот из винограда
  - Компот из рябины
  - Черноплодная рябина с сахаром

- Компот вишнево-абрикосовый
- Яблочно-вишневый компот
- Яблочно-черносмородиновый компот
- Маринованные плоды и ягоды
- Крыжовник маринованный
- Вишня маринованная
- Абрикосы маринованные
- Персики маринованные
- Сливы маринованные
- Яблоки маринованные
- Моченые плоды и ягоды
- Моченые яблоки с листом черной смородины
- Моченые яблоки и груши с укропом
- Моченые груши

- Хранение овощей в свежем виде
  - Хранение свежей капусты
  - Хранение свежих помидоров
  - Хранение чеснока
  - Лук репчатый
  - Морковь, свекла, сельдерей, петрушка
  - Фасоль
  - Хрен

Алина Калинина
КОНСЕРВИРОВАНИЕ ДЛЯ ЛЕНТЯЕК

Их нужно законсервировать!

Как известно, свежими фруктами и овощами со своего огорода или с рынка нам доводится лакомиться всего несколько месяцев в году. Поэтому так важно сохранить это фруктово-ягодно-овощное изобилие на более долгий период. Как это сделать? Ответ простой: их нужно ЗАКОНСЕРВИРОВАТЬ!

Консервировать,т. е. подвергать продукты специальной обработке и создавать условия для предохранения их от порчи, можно по-разному.

- Маринование
- Соление
- Квашение
- Сушка
- Заморозка
- Заготовка варенья, джемов, повидла, желе

— все это способы консервирования!

Пользуясь рецептами из нашей книги, вы сможете обеспечить всю семью овощами и фруктами, заготовленными собственными руками. Теперь урожай не только убран, но и надежно сохранен!

Использование консервированных продуктов в зимнее время и весной позволяет разнообразить питание в этот период года, когда ассортимент свежих овощей и фруктов ограничен, что дает возможность обеспечить рациональное питание круглый год.

Если вы ищете новые рецепты приготовления консервов, то для вас огромный выбор способов приготовления самых разных заготовок из самых разных продуктов. Здесь есть

рецепты для суперлентяек, когда время приготовления блюда составляет около получаса, лентяек (вы затратите один час) и для тех, кому не лень приготовить вкуснятину на зиму. Добавьте свой рецепт в коллекцию!

Основные способы консервирования продуктов

Существует несколько способов консервирования пищевых продуктов: сушка, соление, квашение, маринование, варка с сахаром, охлаждение, замораживание, стерилизация и др.

Сушка является одним из давно известных способов сохранения пищевых продуктов. Она заключается в почти полном удалении влаги из продукта.

Консервирование овощей методами соления и квашения основано на консервирующем действии молочной кислоты в присутствии поваренной соли. Последняя значительно снижает развитие и активность нежелательных бактерий и способствует жизнедеятельности молочнокислых бактерий, которые образуют молочную кислоту.

При мочении к продукту добавляют сахар, чтобы обеспечить быстрое накопление молочной кислоты. Соль в этом случае не кладут. Наиболее благоприятна для развития молочнокислых бактерий температура 15–22 °С.

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют маринованием.

Свежие ягоды и фрукты можно консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле — не менее 60, в цукатах — не менее 75–80. Если концентрация сахара ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой.

Охлаждение пищевых продуктов до температуры, близкой к 0 °С, обеспечивает их сохранность в течение длительного срока. Однако многие микроорганизмы стойки к действию даже более низких температур. Чтобы создать неблагоприятные для развития и жизнедеятельности микроорганизмов условия, приостановить активность ферментов, а следовательно, и физико-химические изменения в тканях пищевых продуктов, достаточно довести температуру консервируемого продукта до -18 °С. При такой температуре качество продуктов длительное время не изменяется.

Пищевая ценность замороженных плодов и овощей, т. е. содержание в них углеводов, белков и минеральных веществ,

остается без изменений. Почти полностью сохраняются витамины. Даже наименее стойкий витамин С в быстроразмороженных плодах и овощах достаточно устойчив.

Предотвращение порчи консервов

Основной причиной порчи продуктов является развитие в них и действие различных нежелательных микроорганизмов, поэтому одно из условий обеспечения высокого качества консервов, изготовляемых в домашних условиях, — соблюдение чистоты.

Помещение, в котором перерабатываются продукты, посуда, тара, инструменты и приспособления, используемые при этом, должны быть чистыми.

Одним из основных требований, которые необходимо выполнять при консервировании продуктов, является точная дозировка составляющих рецептуры. Для удобства дозирования жидких и сыпучих компонентов можно воспользоваться данными таблицы. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Время, указанное в рецептах при проваривании, доваривании, стерилизации и пастеризации, отсчитывается с момента закипания воды.

Перед консервированием сырье нужно тщательно перебрать, отобрать по размерам, зрелости и цвету.

Для предотвращения порчи консервов необходимо:

тщательно мыть продукты перед консервированием;

строго соблюдать технологию консервирования, особенно время стерилизации или пастеризации;

обеспечивать герметичность укупорки;

соблюдать температурный режим при хранении.

В процессе приготовления многих консервов применяется прокаленное подсолнечное или хлопковое масло. Его получают в результате нагрева до появления белого дыма (температура около 160 ˚С).

Маринование продуктов

Консервирование свежих плодов и овощей с применением уксусной кислоты называют **маринованием**. Маринование является одним из основных способов консервирования.

Пищевая промышленность готовит уксусную кислоту 5-, 6- и 9 %-ной концентрации, а также уксусную эссенцию 70–80 %-ной концентрации.

Если имеется 5 %-ный раствор уксусной кислоты, а в рецепте указана эссенция 80 %-ной концентрации, то можно произвести перерасчет.

Пусть в рецепте потребность уксусной кислоты 80 %-ной концентрации составляет 30 г, тогда количество 5 %-ного раствора уксусной кислоты для замены указанного количества эссенции составит 30*80/5 = 480 г.

Технология приготовления варенья, джема, повидла, желе

Свежие ягоды и фрукты можно консервировать в высококонцентрированных растворах сахара (варенье, джем, повидло, желе и др.). Консервирующее действие сахара проявляется при концентрации его в варенье не менее 65 %, в повидле — не менее 60 %, в цукатах — не менее 75–80 %. Если концентрация сахара ниже, консервы следует стерилизовать или пастеризовать с последующей герметической укупоркой.

Варенье, джем, желе, повидло необходимо варить до полной готовности.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам:

прекращается интенсивное пенообразование и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;

пенка собирается центре емкости, в которой варится варенье, и не расходится по краям, ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;

капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

Температура кипения варенья в конце варки при последующей герметической укупорке должна быть около 105 ˚С, а при хранении без герметической укупорки — около 108 ˚С.

Готовность джема определяется небольшой пробой на блюдце. Если от уваренной пробы не отделяется сахарный сироп, джем готов для расфасовки.

Для определения готовности желе каплю кипящего продукта опускают в стакан с холодной водой. Если она не растворится, а опустится на дно, желе готово. Можно также опустить каплю желе на промокательную бумагу. Оно считается готовым, если на бумаге не образуется влажное пятно.

Готовность повидла определяют пробой на стекле или тарелке. Если уваренная масса не растекается, повидло готово.

Готовые варенье, джем, желе и повидло в большинстве случаев герметически укупоривают. Их можно хранить и без герметической укупорки, но время хранения при этом сокращается.

Сахарный сироп в консервировании

На 1 кг всех консервов изо всех продуктов, кроме корок цитрусовых, готовят 1 л сахарного сиропа (дело в том, что килограмм цитрусовых корок не покрывается указанным количеством сиропа, поэтому для них на 1 кг готовят 1,5 л сиропа). Если корки цитрусовых порезать мелкими дольками, на 1 кг долек достаточно 1 л сиропа, но тогда теряется внешний вид консервов, особенно цукатов.

Сахарный сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались продукты, подлежащие консервированию.

Сахарный сироп должен быть чистым и прозрачным. Если после фильтрации он остается мутным, его осветляют. Для **осветления сахарного сиропа** его охлаждают до температуры 45–50 ˚С и добавляют хорошо взбитый яичный белок, тщательно перемешивают смесь и доводят до кипения.

Пену с поверхности сиропа снимают шумовкой, а горячий осветленный сироп фильтруют через 3–4 слоя марли. На 5 л сиропа требуется 1/4-1/5 ч. белка одного яйца.

Все консервы, приготовленные с сахаром, могут быть приготовлены и для больных диабетом, но при этом сахар заменяют сорбитом или ксилитом. Кроме того, **консервы для больных диабетом** нужно готовить из недозрелых плодов, в которых содержится меньше сахаров. Концентрация сиропа для компотов должна быть 15–20 % (185 г сорбита или 250 г ксилита на 1 л воды).

Инструменты и приспособления для консервирования

В процессе консервирования обычно используются следующие посуда, инструменты и приспособления:

нож из нержавеющей стали;

нож для очистки плодов от кожицы;

устройство для удаления косточек из вишен и черешен;

кастрюля с сеткой для бланширования (можно использовать решетку соковарки); щипцы для извлечения банок из стерилизатора;

щипцы из нержавеющей стали или никелированные для извлечения стерилизованных крышек; кухонные весы;

эмалированные кастрюли и тазы; дуршлаг;

сито (волосяное или из нержавеющей стали);

марля;

чайник;

закаточная машинка (закаточный ключ); кухонные доски;

деревянная или металлическая решетка, укладываемая на дно стерилизатора;

термометр со шкалой до 150 ˚С;

шумовка;

соковыжималка или пресс; соковарка.

Необходимость того или иного инструмента определяется спецификой рецепта и особенностями продукта, который подлежит консервированию.

Тара для консервирования

Для консервирования плодов и овощей в домашних условиях обычно применяют стеклянную тару (банки). Отдельные продукты можно консервировать в бочках и бутылях, но в этом случае трудно обеспечить герметичность при укупорке.

Банки для консервирования бывают емкостью 0,5, 1, 1,5, 2 и 3 л. Наружный диаметр горлышка банки стандартный и равен 83 мм.

Стеклянная тара для консервирования должна быть целой, без трещин. **Целость тары определяется** легким постукиванием по ней палочкой или карандашом. При наличии даже незаметной трещины звук будет глухим и дребезжащим. Необходимо также следить, чтобы на горлышке стеклянной тары не было скола венчика или выступа.

Перед консервированием **банки тщательно моют**. Для этого их замачивают в растворе кальцинированной соды (на 1 л воды 1 чайная ложка соды) на 30 минут и более в зависимости от загрязнения. После этого банки ополаскивают холодной водой и моют мочалкой или волосяным ершом с мылом или с пищевой содой.

Вторично банки ополаскивают чистой (желательно горячей) водой и ставят горлышком вниз для стекания воды.

Перед наполнением подготовленными продуктами банки **стерилизуют паром**. Банки вместимостью 0,5–1 л удобно стерилизовать на чайнике с горлышком, диаметром чуть больше диаметра горлышка банки. Банки вместимостью 2–3 л удобнее стерилизовать на кофейнике. Также для стерилизации банок используется кастрюля со специальной крышкой для стерилизации, которая представляет собой круг с отверстием посредине.

В рецептах часто приводится масса продуктов, а кухонных весов нет. С помощью этой таблицы можно легко отмерить нужное количество по массе, используя стакан или столовую ложку, которые всегда есть под рукой.

Перевод объема продуктов в массу, г*

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Вода	1000	500	200	20	5

* Для сыпучих продуктов меры даны для посуды, наполненной с верхом.

Продукт	Банка 1 л	Банка 0,5 л	Стакан граненый	Столовая ложка	Чайная ложка
Растительное масло	960	480	190	20	5
Сахар	800	400	180	25	10
Соль	1200	650	250	30	12
Рис	975	460	200	30	10
Мука	–	–	130	25	–
Молоко	–	–	200	18	–
Уксус	–	–	–	15	–
Соки	–	–	200	18	–
Сода	–	–	–	25	–
Лимонная кислота	–	–	–	–	3
Гвоздика молотая	–	–	–	–	3
Перец черный молотый	–	–	–	–	5

Примерное содержание пряностей в 1 г: черного горького перца — 30 горошин, душистого перца — 15 горошин, гвоздики — 12 шт., лаврового листа — 7 шт. Масса одного зубка чеснока средней величины составляет примерно 2 г.

Мойка и фасовка продуктов

Перед консервированием продукты тщательно моют проточной холодной водой. В некоторых случаях загрязненные продукты (например, корнеплоды) предварительно замачивают, а затем моют.

После мойки обязательно дают воде стечь, а в случае приготовления некоторых видов консервов вымытые продукты просушивают.

Перед фасовкой консервируемых продуктов банки необходимо хорошо вымыть горячей водой и обработать паром или кипятком. Если они будут наполняться вареньем, джемом или повидлом, то перед наполнением чистые банки следует хорошо просушить в духовке, не допуская их загрязнения. При фасовке продуктов в мокрые банки консервы могут заплесневеть.

Подготовленные продукты укладывают в тару насыпью или рядами. При приготовлении фруктовых смесей не следует укладывать плоды светлых тонов с плодами, дающими интенсивную окраску (вишни и яблоки, вишни и абрикосы и т. д.), поскольку такие консервы не будут иметь привлекательного вида.

Уложенные в банки фрукты и овощи в случае приготовления компотов или маринадов рекомендуется заливать горячими сахарным сиропом, маринадными и томатными заливками (температура 85–95 ˚С).

Тару при фасовке рекомендуется наполнять доверху (за исключением специально оговоренных в рецептуре случаев). Если не весь объем тары заполнен, то в ее верхней части остается слой воздуха, содержащий до 21 % кислорода, который пагубно действует на многие вещества, входящие в состав консервированного продукта (быстро окисляются и теряют ценные свойства). Поэтому укладка плодов должна быть плотной, но не чересчур, так как это может вызвать помятость плодов.

Бланширование

Бланширование (бланшировка) заключается в предварительной обработке плодов в горячей или кипящей воде с последующим охлаждением в холодной воде. Большинство плодов и овощей перед консервированием бланшируют.

* Сливы бланшируют в кипящей воде, чтобы на кожице образовались невидимые трещины (сетка), которые предохраняют плоды от разваривания и растрескивания.

* Патиссоны, белокочанную капусту бланшируют для придания им упругости и сохранения естественного цвета, баклажаны и перец — для удаления излишней горечи.

* При бланшировании яблок, груш, айвы размягчается ткань плодов, улучшается цвет и повышается качество консервов.

* Подготовленные продукты рекомендуется бланшировать в эмалированной или алюминиевой кастрюле, снабженной сеткой. При отсутствии сетки их помещают в дуршлаг и опускают в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды.

* Бланширование плодов в зависимости от их вида, степени зрелости и величины плодов длится от нескольких секунд до 1 часа с момента закипания воды.

* После бланширования продукты извлекают из кипящей воды и сразу охлаждают проточной водой. Такая обработка способствует укреплению ткани, вытеснению воздуха из продукта, в результате чего при дальнейшей термической обработке он не разваривается.

* Для бланширования на 500 г продуктов берется не менее 1 л воды. В рецептах обычно приводятся подробные рекомендации по бланшированию конкретных продуктов.

Обжаривание, пассерование и тушение продуктов

Обжаривание, пассерование и тушение применяются в процессе приготовления различных закусочных консервов, заготовок из овощей и других продуктов.

Подготовленные овощи (кабачки, баклажаны, лук, морковь, белые коренья пастернака, сельдерея, петрушки) обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом рафинированном масле.

Целью обжаривания является удаление влаги, придание продуктам специфического вкуса и аромата, а также повышение калорийности за счет удаления влаги и поглощения овощами масла, на котором они обжаривались.

Пассеруют продукты с добавлением жира, а тушат в собственном соку, т. е. в жидкости, выделяющейся из сырья в процессе его назревания.

Продолжительность обжаривания зависит от вида и размеров кусочков нарезанных овощей, а также от температуры, при которой продукты обжаривают. Обычно в рецептах указывают рекомендуемые размеры кусочков, температуру и длительность обжаривания, пассерования или тушения.

Некоторые виды плодового сырья (яблоки, айва, баклажаны, перец) запекаются на интенсивном огне для придания им мягкости. Запекание плодов обычно производится в кастрюле с двойным дном, а овощей — на противне или сковороде.

Пастеризация

Пастеризация — это вид обработки консервов, который представляет собой уничтожение микроорганизмов посредством нагревания пищевых продуктов до температуры ниже 100 °C.

Некоторые виды консервов, изготовляемые из ягод, плодов и овощей (компоты из абрикосов, винограда, маринованные или консервированные огурцы, патиссоны, мелкоплодные томаты и др.), во время стерилизации при 100 °Cв течение даже короткого времени развариваются, их вкусовые качества снижаются.

Поэтому в процессе консервирования эти продукты подвергают пастеризации, которая проводится при температуре 85–90 °C. Время такой обработки больше времени стерилизации.

Время стерилизации отсчитывается с момента закипания воды при погружении в нее банок, а время пастеризации — с момента достижения заданной температуры воды.

При тепловой обработке консервов по способу пастеризации необходимо:

применять только свежие отсортированные и тщательно вымытые плоды или ягоды;

строго придерживаться температуры и времени пастеризации;

тару перед укладкой тщательно вымыть и подвергнуть кипячению. Стерилизация

Чтобы уничтожить микроорганизмы в консервируемых продуктах, последние стерилизуют. Подготовленные фрукты или овощи укладывают в стеклянную тару, заливают горячим сахарным сиропом, маринадной или томатной заливкой, накрывают прокипяченными металлическими крышками и устанавливают в стерилизатор с горячей водой.

В качестве **стерилизатора** можно использовать таз, кастрюлю, ведро. На дно стерилизатора укладывают деревянную или металлическую решетку соответствующего размера. Не рекомендуется заменять решетку куском ткани.

Температура воды в стерилизаторе должна быть на 15–20 °C выше температуры внутри стеклянной тары, а уровень воды в нем должен быть ниже верхнего края банки не более чем на 3 см. Между банками и стенкой емкости, в которой проводится обработка, должен быть зазор не менее 5-10 мм.

Во время стерилизации нельзя допускать бурного кипения воды. Банки, подлежащие стерилизации с последующей герметической укупоркой металлическими крышками, перед обработкой герметически укупоривать **нельзя**, так как в них в

процессе нагревания образуется избыточное давление и крышки срываются.

Для некоторых продуктов проводится **повторная стерилизация**.

Стерилизация паром производится в той же посуде, что и при стерилизации консервов в кипящей воде. При этом количество воды в стерилизаторе не должно превышать высоты деревянной или металлической решетки.

При нагревании вода закипает и образующийся пар прогревает банки и содержимое в них. Чтобы пар не улетучился, стерилизатор плотно накрывают крышкой. Время стерилизации консервов паром почти вдвое больше времени стерилизации консервов в кипящей воде.

Самостерилизация и повторная стерилизация

Консервы, которые фасуют в горячем (кипящем) состоянии и сразу герметически укупоривают, следует перевернуть вниз горлышком и охладить. Такой вид консервирования называется **самостерилизацией**.

Чтобы гарантировать стерильность таких консервов, необходимо подготовку (прошпарку) тары, расфасовку продукта и укупорку банок производить быстро и тщательно.

Укупоренные консервы устанавливают в таком месте, где нет сквозняка, и накрывают плотной тканью (одеялом, полотенцами), чтобы дольше удержать тепло внутри банок.

Повторная (многократная) стерилизация от двух до трех раз одной и той же банки консервов производится при температуре кипения воды и применяется при стерилизации пищевых продуктов, содержащих в больших количествах белок (зеленый горошек, мясо, птица, рыба).

При первой стерилизации погибают плесени, дрожжи и микробы. За время суточной выдержки в консервах после первой стерилизации оставшиеся споровые формы микроорганизмов прорастают в вегетативные и при вторичной стерилизации уничтожаются. В некоторых случаях консервы вновь стерилизуются спустя стуки в третий раз.

Герметическая укупорка и охлаждение

Герметическая укупорка. По окончании стерилизации или пастеризации стеклянные банки осторожно, чтобы не приоткрыть крышку, извлекают из стерилизатора и немедленно герметически укупоривают при помощи закатной машинки.

Для извлечения банки из стерилизатора удобно пользоваться специальными щипцами. Если таковых нет под рукой, можно использовать чистое полотенце.

Охлаждение. После стерилизации или пастеризации и герметической укупорки банки обычно охлаждают на воздухе.

Некоторые виды консервов (компот из абрикосов, консервированные или маринованные огурцы, помидоры, белокочанная капуста, пюре из айвы и груш) после стерилизации и укупорки следует охлаждать как можно быстрее, чтобы продукты не размягчались и не теряли естественной окраски.

В этом случае банки ставят на открытом воздухе (во дворе) или в холодной кладовой, но не на сквозняке.

Можно после герметической укупорки установить банки горлышком вниз в емкость с горячей водой, где они стерилизовались, а затем в горячую воду постепенно добавлять холодную с тем, чтобы температура содержимого банок постепенно снизилась до 3540 ˚С, после чего окончательно охладить консервы на воздухе.

Хранение консервов

Хранить консервы можно при температуре не выше + 20 °С. Нежелательно, чтобы готовые консервы испытывали резкие перепады температуры (от минусовой до плюсовой).

В случае резких перепадов температуры у консервов, приготовленных со значительным количеством сахара (варенье, джем, повидло), внутри банки конденсируется влага, в результате чего на поверхности продукта появляется плесень.

Крышки консервов, предназначенных для длительного хранения, рекомендуется смазать вазелином.

Консервы следует хранить в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Нельзя хранить их в сырых помещениях во избежание коррозии крышек.

Ягодные и фруктовые консервы с косточками не рекомендуется хранить больше одного года во избежание перехода в ягоды и сок вредных веществ, содержащихся в ядрах косточек.

Консервированные грибы также не рекомендуется хранить больше одного года.

Для суперлентяек. Рецепты консервирования овощей

Помидоры без хлопот

На 3-х литровую банку — 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса.

Помидоры заливают простым кипятком на 5-10 минут. Сливают воду в кастрюлю, в нее добавляют чеснок, укроп, 4–5 лавровых листа, хрен, перец. Все надо вскипятить, залить полученным маринадом и закатать.

Помидоры в желе

700 мл воды, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки желатина (растворенного в холодной воде) доводят до кипения. Заливают этим горячим раствором готовые баночки с помидорами, стерилизуют 5 минут и закатывают.

В помидоры предварительно кладут специи (смородиновый лист, укроп, чеснок, гвоздику, корицу, перец горошком).

Помидоры соленые

На 12 л воды 700–800 г соли. Кипятят воду с солью, помидоры раскладывают в банки вместе со специями и заливают теплым кипяченым рассолом. Хранят в прохладном месте.

Томаты в яблочном соке

2 кг томатов, 1,3 л яблочного сока, по 50 г сахара и веточек эстрагона, 70 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой, укладывают в банку, равномерно перекладывая веточками эстрагона. Растворяют в яблочном соке сахар и соль, нагревают раствор до кипения и производят трехкратную заливку. После третьей заливки банку закатывают.

Томаты в соке черной смородины

2 кг томатов, 300 г сока черной смородины, 1 л воды, 2–3 веточки черной смородины с листьями, 100 г сахара, 30 г соли.

Спелые томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с веточками черной смородины (длина веточек соответствует высоте банки).

Растворяют в воде сахар и соль, добавляют сок черной смородины, нагревают раствор до кипения и проводят трехкратную заливку томатов. Вместо веточек можно использовать одни только листья черной смородины. Банку закатывают.

Помидоры, соленные с красной смородиной

Помидоры перебирают, бланшируют 30 с, кладут в 3-литровые банки, добавляют по 30 г эстрагона, зелени мелиссы и трижды заливают рассолом (на 1 л воды — 300 г сока красной смородины, по 50 г соли и меда). Закатывают банки.

Томаты с виноградными листьями

2 кг томатов, 200 г листьев винограда, 300 мл воды, 100 г сахара, 70 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку, переслаивая их виноградными листьями. Растворяют в воде сахар и соль, трехкратно заливают кипящим раствором. После третьей заливки банку закатывают.

Томаты с яблоками

По 1 кг томатов и яблок, 300 мл воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Томаты и яблоки моют, укладывают в банку. Разводят в воде сахар и соль, доводят раствор до кипения и производят трехкратную заливку. Для этого рецепта лучше взять томаты бурой спелости. Банку закатывают крышкой.

Томаты с гроздьями рябины

2 кг томатов, 0,5 кг гроздьев рябины, 300 мл воды, 200 г сахара, 30 г соли.

Томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, укладывают в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворяют в воде сахар и соль, кипящим раствором производят трехкратную заливку, банку закатывают.

Томаты с яблочным соком

Укладывают в трехлитровую банку томаты, 8-10 листьев лимонника, 3 раза заливают кипящим яблочным соком, на 1 л которого добавляем 30 г соли и 30 г сахара, после третьего залива закатывают. Томаты бланшируют полминуты.

Томаты деликатесные на зиму

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, добавляют эстрагон, листья мелиссы (по 30 г) и заливают трехкратно кипящей заливкой (на 1 л воды 300 г сока красной смородины, 50 г меда и 50 г соли). Закатывают.

Томаты с крыжовником

Накалывают крыжовник и пересыпают им полминуты бланшированные томаты, сложенные в трехлитровую банку. Трехкратно заливают кипящим раствором — на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара. Закатывают после третьего залива.

Томаты с чесноком

Томаты бланшируют полминуты, укладывают в трехлитровую банку, пересыпая чесноком (300 г). Трижды заливают кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Закатывают.

Томаты с луком

Бланшируют томаты полминуты, укладывают в банки, перекладывают луком, нарезанным кольцами, и заливают кипящим раствором: на 1 л яблочного сока 30 г сахара, 30 г соли. Закатывают.

Помидоры измельченные

Для 10 банок вместимостью 0,5 л требуется до 6 кг свежих помидоров.

Зрелые помидоры красного цвета моют проточной водой, удаляют плодоножки и еще раз ополаскивают проточной водой, разрезают на дольки и измельчают на мясорубке. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, кипятят 10–15 минут до полного исчезновения пены и сразу фасуют в сухие нагретые банки.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают прокипяченными лакированными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Помидоры, консервированные со сливами

Помидоры — 1 кг, сливы — 1 кг, вода — 1 л, соль — 15 г, сахар — 100 г, уксус яблочный -50 мл.

Помидоры и сливы моют, накалывают вилкой со стороны плодоножек. Укладывают, распределив их равномерно по объему банки. Разводят в воде сахар, уксус и соль, кипятят раствор и производят трехкратную заливку, затем закатывают банку.

Помидоры, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров — 1,6 кг, зелени укропа — 50 г, чеснока дольками — 2–3 шт., стручкового красного горького перца — 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки — 15 г, зеленого сладкого резаного перца — 0,51 шт., лаврового листа — 2 шт.

Для такого вида консервов рекомендуются помидоры розового, бурого или молочного цвета. Помидоры полной зрелости в этом случае не годятся, так как ткань плодов при длительном хранении размягчается и плоды теряют форму.

Консервировать томаты без стерилизации рекомендуется в банках вместимостью 2 и 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем — томаты, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5–6 %-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место (кладовую, подвал).

Помидоры, консервированные горячим способом

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: помидоров — 1,6 кг, зелени укропа — 50 г, чеснока дольками — 2–3 шт., стручкового красного горького перца — 0,5–1 шт., листьев черной смородины, сельдерея, петрушки — 15 г, зеленого сладкого резаного перца — 0,51 шт., лаврового листа — 2 шт.

Можно консервировать помидоры любой степени зрелости, в том числе и красного цвета. Их сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды холодной водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают помидоры. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем — помидоры, на которые кладут остальные специи.

Наполненные банки заливают горячей водой (40–50 °С), накрывают прокипяченными крышками, накрывают полотенцем и выдерживают 2–3 мин. После этого крышки снимают, сливают воду и вновь заливают банки горячей водой (60–70 °С), накрывают их крышками и обматывают полотенцем. Через 5 минут воду сливают таким же образом и сразу заливают банки под — готовленным горячим (температура 90–95 °С) рассолом 56 %-ной концентрации (на 1 л воды 50–60 г соли).

Залитые рассолом банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают.

Помидоры продолговатые консервированные

Консервировать лучше всего помидоры продолговатой формы — сливки. Моют их и обсушивают. На дно 3-литровой банки кладут хрен и чеснок, нарезанные мелкими кусочками, 3 лавровых листа, стебель сухого укропа с соцветием, на них — помидоры. Встряхивают банку для уплотнения, добавляют 2–3 сладких зеленых перца, еще один стебель укропа, свернутый кольцом, чтобы закрыл горлышко банки, и заливают маринадом, приготовленным из расчета: 1 ст. ложка соли на 1 л воды, добавляют 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку 9 %-го уксуса.

Кипящий маринад наливают в нагретую банку до самого верха и тут же закатывают ее.

Помидоры, консервированные с перцем

На трехлитровую банку: 2,5 кг красно-бурых помидоров, стручок горького зеленого перца, стручок красного, 10 горошин черного перца, немного гвоздики, корень петрушки с зеленью, корень сельдерея.

Укладывают в простерилизованную трехлитровую банку помидоры, перец стручковый, сельдерей, петрушку (предварительно промытые в теплой кипяченой воде).

Заливают горячим рассолом (на 2 л воды: столовая ложка соли, неполная ложка уксуса, 2 ст. ложки сахарного песка) и дают постоять 5 минут. После этого осторожно сливают рассол в кастрюлю, вторично даем закипеть. Снова заливают овощи рассолом и тут же закатывают банку предварительно прокипяченной металлической крышкой.

Банку переворачивают вверх дном и ставят остужаться.

Помидоры, как свежие

В литровую банку кладут 6 зубков чеснока, 6 горошин черного перца, несколько колец лука.

Наполняют банку порезанными пополам помидорами, сверху кладут еще 6–8 колец лука, вливают 1–2 столовые ложки растительного масла (без запаха) и 1 чайную ложку 9 %-ного уксуса. Заливают маринадом и стерилизуют 10 минут, закатывают.

Маринад: на 2 литра воды — по 5 ст. ложек соли и сахара, прокипятить и горячим залить банки.

Помидоры ароматные (1)

Твердые зрелые помидоры без гнили и других повреждений очищают от плодоножек, тщательно моют. На дно банок кладут 2–3 болгарских перца (без зернышек, можно разрезать на дольки), 2–5 горошинок душистого перца, 2–5 шт. гвоздики, по веточке сельдерея и петрушки, лавровый лист. Укладывают помидоры.

Банки с помидорами заливают горячей водой, накрывают металлическими крышками (если помидоры сразу залить кипятком, на них могут появиться трещины).

Через 10 минут сливают воду, доводят до кипения, повторно заливают банки с помидорами, на этот раз кипятком, оставляют на 5 минут.

На третий раз заливают горячим маринадом, после чего закатывают банки с помидорами металлическими крышками и плотно укутывают до полного охлаждения.

Маринад: 5 л воды, 0,5 кг сахара, 0,5 л 9 %-ного уксуса, 3 ст. ложки соли.

Помидоры ароматные (2)

На 3-литровую банку: 2–3 зубчика чеснока, 3–4 горошины черного перца, разрезанный пополам стручок сладкого перца, листья смородины. Плотно укладывают на специи помидоры, затем кладут 1 столовую ложку соли, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку лимонной кислоты (без верха). Заливают кипящей водой, оставляют на 20–30 мин. Выливают рассол в кастрюлю, доводят до кипения и вновь заливают в банку. Закатывают, переворачивают вниз горлышком и укутывают. Не стерилизуют.

Помидоры «со свечой»

Помидоры плотные (2,5–3 кг), без изъянов не моют, протирают от пыли. В 3-литровую банку укладывают помидоры — от кромки оставляют 3 см.

Отрезают от восковой свечи 1 см. Помещают свечу в банку с помидорами, поджигают и быстро закатывают, не вращая банку. Дают выгореть кислороду — свеча гаснет. Банку убирают в кладовку.

Помидорчики «яблочные»

Рассол на 7 л воды: 7 ст. ложек ложек соли, 0,5 кг сахара, 4 ст. ложки яблочного уксуса.

Приправы: хрен, горький перец, сладкий перец, черный горошек, лавровый лист, чеснок.

Помидоры укладывают в банки вместе со специями, заливают крутым кипятком, укутывают для самостерилизации. Когда остынут до комнатной температуры, сливают воду.

Перед этим готовят рассол в новой, чистой воде: в воду высыпают соль и сахар, доводят до кипения, затем в каждую банку наливают по 4 ст. ложки яблочного уксуса и заливают кипящим рассолом.

Помидоры укутывают до остывания.

Помидоры быстрые (холодный способ)

На 10 л воды: 500 г сахара, 300 г соли, 10 таблеток аспирина, 0,5 л уксуса 9 %-ного.

Сахар, соль, аспирин, уксус растворяют в холодной воде. В банки укладывают специи (по своему желанию), помидоры, заливают рассолом, закрывают капроновыми крышками и хранят в холодном месте.

Помидоры быстрые

Рассол на 1,5 литра воды: 2 ст. ложки соли, 3–4 ст. ложки уксуса, 6 ст. ложек сахара.

Помидоры разрезают на две части. Внутрь кладут укроп, петрушку и чеснок. Можно добавить острый перец и душистый горошком. Складывают все в бутыль и заливают остывшим рассолом.

Оставляют на одни сутки постоять в тепле, а затем ставим в холодильник. Закрывают капроновой крышкой.

Помидоры «Для гурмана»

На 1 л воды: соли — 50 г, сахара — 40 г, уксуса — 40 мл.

Небольшие бурые молочной спелости помидоры кладут в подготовленные чистые банки, добавляют зелень укропа, половину стручка горького красного перца, заливают кипятком. Оставляют на 20 мин. Сливают воду в кастрюлю (через марлю или проколотую в нескольких местах капроновую крышку, чтобы специи остались в банке), кладут в воду сахар и соль. В банку кладут 3–4 зубчика чеснока и вливают уксус. Рассол доводят до кипения, заливают в банку, закатывают и укутывают потеплее на 1 сутки.

Помидоры «Зимнее угощенье»

Спелые плоды цельными (очень крупные можно разрезать) загружают в 3-литровую банку, на дно которой кладут 2–3 лавровых листика, зелень укропа, нарезанные кружочками 2–3 луковицы, 1–2 моркови, нарезанные соломкой, 2 стручка сладкого перца.

Готовят заливку: на 4 л воды — 200 г сахара, 1 столовую ложку 9 %-ного уксуса. Смесь кипятят, после чего заливают банки с помидорами и специями. Закатывают. Зимой это одно из самых вкусных солений.

Помидоры обжаренные

Небольшие зеленые помидоры (желательно сливки) обжаривают на растительном масле. На дно литровых банок кладут по 1/2 чайной ложки измельченного чеснока. Плотно укладывают в банки обжаренные помидоры, заливают горячим маринадом. Закрывают металлическими крышками.

Маринад: 1 стакан воды, 1 стакан сахара, 0,5 стаканауксуса, 1,5 ст. ложки соли, перец (горошек) и лавровый лист — по вкусу. Все компоненты сложить вместе и перекипятить.

Помидоры в желе

Состав заливки: на 1 л воды — 70 г сахара, 40 г соли, 1 ч. ложка столового уксуса, 30 г желатина, перец черный, лавровый лист.

Желатин замачивают в теплой воде на 40 мин. Помидоры крупно нарезают и плотно укладывают в банки. Можно добавить сладкий перец. В кипящую заливку добавляют набухший желатин, опускают мелко нарезанную морковь и дают покипеть 3–4 мин. Горячей заливкой заливают банки с помидорами и стерилизуют (0,5 л банки — 5–7 мин.).

Помидоры свежие на зиму

В сентябре-октябре берут небольшие, без изъяна, зеленоватые или слегка бурые помидоры, моют их и хорошо обсушивают. В сухую трехлитровую банку насыпают 100 г сухой горчицы, накрывают ее салфеткой и аккуратно укладывают помидоры. После чего банку закатывают металлической крышкой. Хранят в холодильнике.

Помидоры зеленые

Помидоры моют, складывают в банки и заливают на 10 мин. кипятком.

Готовят маринад: на 3 л воды — 200 г сахара, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Приправа: перемалывают в мясорубке морковь, сладкий перец, чеснок, горький перец.

Сливают кипяток из банок, кладут в них по одной столовой ложке молотой приправы, заливают маринадом и закатывают. Стерилизовать не нужно.

Помидоры соленые с горчицей

На ведро воды: сахар — 2 стакана, соль — 1 стакан, лавровый лист — 12–15 шт, сухая горчица — 100 г, перец горький и душистый — по 1 чайной ложке, листья черной смородины.

Твердые, чуть недозрелые помидоры хорошо промывают холодной водой, обсушивают, кладут в бочонок, ведро или кастрюлю, перекладывая свежими листьями черной смородины. Дно посуды тоже предварительно выстилают этими листьями.

Готовят рассол, добавляют в него сахар, соль, лавровый лист, размятые горошины душистого и горького перца, кипятят и, остудив, добавляют сухую горчицу. Все смешивают и дают отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым,

заливают им помидоры. Сверху кладут полотняную тряпочку и гнет.

Огурцы консервированные

Свежесобранные огурцы замачивают в холодной воде на 2–3 ч, полежавшие — на 6–8 ч.

Готовят рассол: на 5 л воды — 1 стакан соли, 10 горошин черного перца, лавровый лист. Вскипятить и заливать в банки с огурцами через марлю.

На дно банки кладут 4–5 кусочков хрена, 2–3 измельченных зубчика чеснока, 23 зонтика свежего укропа.

Дают постоять 2–3 мин, после чего рассол сливают, снова доводят до кипения и опять заливают огурцы, добавив в каждую банку по 2 ст. ложки уксуса. Закатывают, переворачивают банки и укутывают.

Огурцы консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих огурцов — 1,4 кг, рассола — 1,3 л, мелкой столовой соли — 70 г, укропа — 50 г, листьев хрена — 20 г, зеленого сладкого резаного перца — 30 г, листьев мяты — 1–2 шт., долек чеснока — 3–4, листьев вишни — 68 шт., листьев винограда — 4 шт., листьев черной смородины — 6–8 шт., стручкового горького перца — 1/4 шт. и лаврового листа — 2 шт.

Для консервирования отбирают свежие зеленые, только что собранные огурцы небольших размеров и одинаковой удлиненной формы. Отобранные огурцы моют холодной водой и замачивают в ней на 4–6 ч. После замачивания еще раз моют проточной водой.

На дно банки укладывают 1/3 специй, а затем до половины банки — огурцы. После этого добавляют часть зелени и специй, снова огурцы, а сверху — остальное количество зелени и специй.

Наполненные банки заливают профильтрованным кипящим 5–6 %-ным раствором соли (50–60 г соли на 1 л воды).

Заливать банки кипящим рассолом следует осторожно, небольшими порциями, чтобы прогреть дно и стенки банки. При заливке банки устанавливают на сухую доску или на бумагу. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, охлаждают и хранят в прохладном месте (кладовая, подвал).

Огурцы пикантные

Небольшие по размеру крепкие огурчики замачивают на 6 чв холодной воде.

В банку кладут: лавровый лист, горький перец, душистый перец (по 3–4 горошины), настругранный хрен, зелень укропа, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 гвоздики, 1/3 ч. ложки молотой корицы.

У огурцов срезают кончики, раскладывают в банки.

Рассол: на 1 л воды — 50 г соли, 40 г сахара, 40 г уксуса.

Банки с огурцами заливают кипятком, оставляют на 5 мин. Затем выливают воду в кастрюлю, добавляют соль, сахар, дают закипеть, добавляют уксус и чеснок, снова заливают огурцы, закатывают, переворачивают горлышком вниз и укутывают потеплее на 1 сутки.

Огурцы «со свечой»

3 литровая банка, свеча, огурцы.

3-литровую банку стерилизуют в течение 20 минут. Ставят в нее восковую свечу и помещают в нее огурцы. Огурцы должны быть только с грядки. Ни в коем случае их нельзя мыть, лишь протереть сухой тряпкой. Когда банка будет заполнена, зажигают свечу на 10 минут. Как только свеча сгорит, банку закрывают железной крышкой. Всю зиму у вас будут свежие огурцы.

Огурцы ускоренного посола

Огурцы моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч, отрезают концы и плотно укладывают в банки, на дно которых уложены пряности. Сверху на огурцы также помещают слой пряностей (укроп, сельдерей, горький стручковый перец, чеснок).

Наполненные банки заливают заранее приготовленным прокипяченным теплым (5060 °С) рассолом (60 г соли на 1 л воды), накрывают крышками или завязывают марлей и ставят на солнце. Через 3–4 дня огурцы готовы к употреблению.

Огурцы консервированные (быстрый способ)

Приблизительно ведро небольших огурчиков, 3 литра воды (на 8 литровых банок), 250 г сахара, 4 ст. ложки соли (с горкой), 500 мл уксуса.

На дно банок кладут перец горошком, лавровый лист, укроп, петрушку, чеснок. В кипящий рассол кладем огурцы. Как только поменяют цвет (2–5 мин.), складывают в банки, закатывают и укутывают на сутки.

Огурцы, засоленные горячим способом (1)

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов — 3,3 кг, воды для рассола — 2 л, соли — 50–60 г, петрушки — 15 г, укропа — 50 г, сельдерея — 30 г, листьев хрена — 30 г, листьев мяты — 6–8 шт., чеснока — 15 г, красного стручкового горького перца — 5 шт., душистого перца в зернах — 30 шт., лаврового листа — 7 шт.

На дно банок укладывают зелень, специи и пряности, а затем — огурцы, придавая им вертикальное положение. Сверху 2–3 огурца укладывают горизонтально.

Наполненные банки осторожно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками, а сверху — полотенцем и оставляют на 2–3 мин. Затем снимают полотенце и крышки и сливают воду. Банки вторично заливают кипящей водой, накрывают крышками, обматывают полотенцем и прогревают 5–6 мин.

Одновременно готовят солевой рассол из 2 л воды и 50–60 г соли. После вторичного прогрева воду сливают и сразу заливают банки кипящим рассолом.

Наполненные доверху банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы, засоленные горячим способом (2)

Огурцы и специи укладывают в банки так же, как и в первом случае, заливают рассолом, накрывают прокипяченными крышками и выдерживают 3–5 дней. Как только они приобретут вкус соленых огурцов, крышку снимают и сливают рассол в эмалированную кастрюлю. Рассол нагревают до кипения и заливают им огурцы.

Наполненные банки без стерилизации герметически укупоривают и охлаждают.

Огурцы в огурцах

Перезревшие огурцы натирают на терке, добавляют соль из расчета 1 ст. ложка соли с горкой на 1 л протертой массы. Если огурцы для засолки мелкие, то 1 л хватит для заливки трехлитровой банки.

На дно банки кладут листья черной смородины, хрена, укроп, лавровый лист, несколько долек чеснока и кусочек горького перца (можно добавить горошинки душистого перца, гвоздику и корицу), укладывают слой подготовленных огурцов, заливают огуречной массой, снова слой огурцов и снова слой массы — таким образом заполняют банку полностью. Сверху кладут листья смородины, вишни, хрена, доливают огуречную массу до горлышка банки и закрывают полиэтиленовой крышкой. Хранят в холодном месте.

Огурцы в тыквах

На литр воды: соль — 50 г, сахар — 25 г.

Вместо бочонков используют тыквы. С тыквы срезают верхушку, выдалбливают ее и наполняют огурцами, перекладывая каждый ряд травами (укроп, эстрагон, лист хрена, лист смородины или вишни), очищенными дольками чеснока, специями. Наполнив подобным образом несколько тыкв, укладывают их в бочонок и заливают холодным рассолом. Хранить лучше всего в погребе.

Для рассола: вода — 1 л, соль — 50 г, сахар — 25 г, специи — по вкусу.

Огурчики хрустящие

На каждую литровую банку: 1 десертная ложка соли без горки, 1 десертная ложка с горкой сахара, 1 ч. ложка уксуса 70 %-ного, 3–5 шт. черного горошка, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 листа хрена, 1–2 веточки укропа (зонтиком), 1–2 лавровых листа. Огурцы 7–8 шт. на литровую банку.

На дно банки кладут лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовывают по одному огурчики. Кипятят воду в большой кастрюле, заливают доверху подготовленные банки с огурцами, накрывают неплотно крышками и дают постоять 5 мин. Аккуратно выливают воду из огурцов в кастрюлю, кипятят заново, в каждую банку насыпают соль, сахар и вливают уксус, кладут лавровый лист. Заливают кипящей водой (рассолом), плотно закручивают, переворачивают крышками вниз, укутывают и держат минимум 12 часов в тепле (можно и 2–4 дня).

Сухая засолка огурцов «проще не бывает»

Огурцы — 1 кг, соль — 1 ст. ложка, укроп — 1 пучок, чеснок по вкусу.

Вечером моют огурцы и, не обсушивая, складывают в целлофановый пакет. Туда же засыпают соль и измельченные укроп с чесноком. Завязывают пакет и хорошенько встряхивают. Убирают на ночь в холодильник. К утру огурчики готовы. Хранят в холодильнике в том же пакете.

Огурцы, консервированные с соком смородины

Заливка: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины (красной или черной), 50 г соли, 20 г сахара.

С огурцов срезают кончики. На дно 3-литровой банки кладут 2–3 горошины черного перца, гвоздику, чеснок, укроп, мяту. Огурцы в банку ставят вертикально.

Готовят заливку, доводят ее до кипения и заливают огурцы. Банку сразу же закрывают крышкой и стерилизуют 8 минут. Закатывают.

Огурцы соленые по-польски

5 кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 зерен горького перца.

Рассол: 10 л воды, 300–600 г соли.

Огурцы с приправами укладывают в стеклянные банки или бочки и заливают горячим рассолом. Сверху кладут кружок, гнет, накрывают салфеткой и ставят в теплое место.

Через 2–3 дня добавляют сладкий перец. Чтобы он занимал меньше места, его очищают от семян, а стручки вкладывают один в другой.

Доливают рассол, кладут кружок и гнет и оставляют еще на 2–3 дня в теплом месте. После этого переносят в холодное место.

Следят, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. При необходимости доливают рассол (на 1 л воды 30–60 г соли). При появлении плесени салфетку и гнет тщательно моют, а плесень удаляют.

Огурцы консервированные кисло-сладкие

Заливка: 1 л воды, 50 г соли, 25 г сахара.

В банку укладывают свежую зелень: листья хрена, укроп, петрушку, сельдерей.

Крупную зелень режут на 2–3 части. Очищают небольшие головки репчатого лука и зубки чеснока.

В литровую банку кладут 2 столовые ложки 9 %-ного уксуса, головку лука, зубок чеснока, 2–3 горошины черного перца, гвоздики, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени и половину чайной ложки горчицы.

Укладывают огурцы и заливают горячей заливкой. Стерилизуют в кипящей воде литровые банки — 10 минут, 3-литровые — 15 минут.

Баклажаны «На скорую руку»

В кипящей соленой воде отваривают 7 минут мытые, обрезанные у хвостика баклажаны. Вынимают их, раскладывают в 3-литровые банки (ставить вертикально).

В банку с баклажанами кладут: 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, 7 ст. ложек уксуса (лучше винного). Заливают кипятком, закатывают, встряхивают банку несколько раз, переворачивают вниз горлышком, тепло укутывают.

Баклажаны «Вкуснятина»

300 г чеснока, 10 шт. сладкого перца, 5 шт. горького перца, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 6 % уксуса, 5 кг баклажанов.

Баклажаны режут кружочками, солят и оставляют на 2 часа. Потом отжимают и обжаривают в растительном масле с двух сторон. Складывают жареные баклажаны в стерильные банки слоями, чередуя с кашицей. Закрывают крышкой и укутывают.

Кашица: через мясорубку пропускают чеснок и перец, проваривают 3–5 минут, вливают масло. После закипания добавляют уксус. Вскипит — выключают. Можно добавить зелень петрушки.

Баклажаны по-московски

5 кг баклажанов, 1 стакан уксуса 6 %-ного, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки, 1 головка чеснока, 2 стакана растительного масла, 1 пучок сельдерея, 2 ст. ложки соли.

Баклажаны режут кубиками, солят и отваривают в кипящей воде 5 минут. Воду сливают, баклажаны охлаждают. Зелень рубят, перец и чеснок пропускают через мясорубку. Все перемешивают с баклажанами, добавляют масло, соль, уксус, раскладывают в банки и закрывают капроновыми крышками. Хранят в холодильнике.

Баклажаны соленые (1)

На 5 кг баклажанов — 100 г соли, 200 г зелени укропа, эстрагона.

У баклажанов среднего размера удаляют плодоножку и надрезают вдоль на 3/4 длины. Плоды плотно, рядами укладывают в тару для соления, пересыпая каждый ряд солью. Через каждые 2–3 ряда кладут слой зелени. Оставляют на 10–12 часов, чтобы плоды дали сок. Тогда баклажаны накрывают деревянным кругом, на который ставят груз массой 1 кг на 10 кг баклажанов. Выдерживают при комнатной температуре 1–2 недели до молочнокислого брожения, затем переносят на хранение в прохладное место. При солении баклажанов можно добавлять чеснок, хрен, кориандр, базилик, корицу, гвоздику.

Баклажаны соленые (2)

Рассол: на 10 л воды 500 г соли.

Берут баклажаны среднего размера, моют и надрезают вдоль на 2/3 длины. Помещают баклажаны в банки, добавляют специи и заливают рассолом. Закрывают капроновыми крышками и выдерживают при комнатной температуре 2–3 дня. Затем хранят в холодном месте. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы.

Баклажаны с чесноком

5 кг баклажанов, 5 л воды, 5 столовых ложек (без верха) соли, душистый перец, лавровый лист, 0,5 стакана толченого чеснока, 1 бутылка подсолнечного масла, 1 бутылка столового уксуса.

Баклажаны моют, очищают от кожицы, нарезают кубиками. В воду кладут пряности, растворяют соль, кипятят, вливают бутылку уксуса, кладут баклажаны и варят 10 мин. Откидывают баклажаны на дуршлаг, чтобы стекла вода, маринад выливают. Кладут баклажаны в миску, вливают бутылку подсолнечного масла, кладут чеснок. Хорошо перемешивают, раскладывают баклажаны в литровые банки и тут же закатывают их. По вкусу эти баклажаны напоминают грибы.

Баклажаны острые

Баклажаны моют, удаляют плодоножки, нарезают кружочками, солят и на 2–3 ч выкладывают на доску. Затем отжимают их, поджаривают на растительном масле, укладывают в банку слоями, вместе с толченым чесноком, доверху, заливают горячим маринадом и сразу же закатывают.

Для приготовления маринада: на литровую банку 2 ст. ложки растительного масла и 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса.

Тыква, консервированная в яблочном соке

Тыква — 2 кг, яблочный сок — 1 л, сахар — 200 г, кардамон или имбирь по вкусу.

Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, мякоть нарезают небольшими кусочками и кладут в эмалированную кастрюлю. В отдельной посуде соединяют яблочный сок, сахар, кардамон или имбирь, доводят до кипения.

Кипящим соком заливают кусочки тыквы, остужают при комнатной температуре, ставят на огонь, доводят до кипения и варят в течение 20 минут.

Тыкву перекладывают в банки, заливают кипящим соком и закатывают прокипяченными крышками.

Тыква, консервированная в облепиховом соке

Тыква — 2 кг, облепиховый сок — 2 л, сахар — 2 кг, апельсиновая цедра по вкусу.

Цедру натирают на крупной терке. Тыкву очищают от кожуры, удаляют семена, мякоть нарезают небольшими кусочками, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают облепиховым соком, добавляют сахар и варят на медленном огне до готовности.

Перед окончанием приготовления добавляют апельсиновую цедру. Тыкву в горячем виде раскладывают по пол-литровым стерилизованным банкам и закатывают крышками.

Капуста рубленая кислая

Капусту срезают до кочерыжек, рубят как можно мельче, ссыпают в большую кадку, дно которой посыпают ржаной мукой, кладут ломоть ржаного хлеба и, пересыпав солью из расчета 600 граммов на 20 килограммов подготовленной капусты, опускают в погреб, чтобы капуста во время сильных холодов не замерзла.

Недели через четыре капуста закиснет, то есть будет готова к употреблению. Перед употреблением верхний слой капусты желательно удалить.

Капуста, квашенная с красной свеклой (1)

Капуста — 8 кг, чеснок — 100 г, хрен — 100 г, зелень петрушки — 50-100 г, свекла — 300 г, перец — 3–4 стручка; для рассола: вода — 4 л, соль и сахар — по 200 г.

У капусты удаляют кочерыжки и разрезают ее на куски приблизительно по 200–300 г. Чеснок и петрушку мелко режут, хрен натирают на терке, свеклу режут крупными кубиками. Все овощи плотно укладывают в эмалированное ведро и заливают теплым рассолом, накрывают и кладут груз. Оставляют ведро на двое суток при температуре 18 °С, затем переносят в более прохладное место. Спустя неделю капуста будет готова. Получается она красивого малинового цвета (от свеклы). Хранят в прохладном месте.

Капуста, квашенная со свеклой (2)

На 8 кг капусты, 3 свеклы, 100 г хрена, 3 перца стручкового, чеснок по вкусу, 4 л воды, 200 г сахара, 200 г соли.

Капусту шинкуют дольками. Кипятят воду с сахаром и солью. Остужают и заливают капусту теплой водой. После каждого слоя капусты кладут специи и порезанную на кусочки свеклу. Кладут все в большую емкость, оставляют стоять 3 дня. Затем складывают в банки и заливают рассолом.

Капуста, квашенная с яблоками и ягодами

Капуста — 10 кг, соль — 6–7 столовых ложек, морковь — 400 г, яблоки — 1 кг.

Кочаны очищают, разрезают пополам или на четыре части и удаляют кочерыжку. Потом шинкуют. На дно бочки кладут несколько больших капустных листьев и слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нарезанной (или натертой) морковью, посыпают небольшим количеством соли. Выкладывают слоями яблоки (разрезанные и без семян), ягоды — клюкву, бруснику (без веточек и листочков), небольшие капустные кочаны, целые или половинки. Насыпают следующий слой капусты, уплотняют его. Заполнив посудину, кладут сверху капустные листья, накрывают все марлей или белой тканью и придавливают деревянным кругом (тарелкой, эмалированной крышкой) с грузом. На следующий день, когда капуста пустит сок, удаляют с поверхности пену и делают в капусте несколько глубоких проколов.

В первые дни капусту хранят при комнатной температуре, а через неделю убирают в прохладное место.

Капуста квашеная

Сначала капусту шинкуют ножом и складывают в эмалированную емкость, сверху посыпают тертой морковью и, по вкусу, семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешивают, затем плотно набивают ею 3-литровые банки, заранее вымытые и простерилизованные. В каждую банку сверху насыпают 2 ст. ложки соли и подливают немного холодной воды. Банки стоят в комнате 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, добавляют ту же смесь и рассол и только затем закрывают капроновой крышкой и ставят емкость в холодное помещение. Капуста получается хрустящей, сочной, никогда не перекисает.

Капуста маринованная быстрая

На 3 литра воды 1 стакан сахарного песка, 3 ст. ложки соли (с горкой), 5 лавровых листов, 20 горошин перца, 3 ст. ложки уксусной эссенции.

Рассол вскипятить и добавить уксусную эссенцию, остудить. Капусту нашинковать соломкой, уложить в банки, но не утрамбовывать. Залить холодным рассолом и закрыть капроновыми крышками.

Капуста с перцем и медом

Шинкуют 3 кг капусты, 0,5 кг сладкого перца крупно режут. Перемешивают. Складывают в банку. Сверху кладут стручок горького перца. Смешивают 750 мл кипяченой воды (холодной) с 3 ст. ложками меда, заливают капусту и ставят в холодильник.

Капуста заварная

Шинкуют 2 кг капусты, натирают на крупной терке 2 моркови, кипятят 1 литр воды. В воду добавляют 2 ст. ложки соли без горки, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложку уксусной эссенции. Заливают этим горячим составом капусту, добавляют 2 крупных зубчика раздавленного чеснока, 1 стакан подсолнечного масла. Тщательно перемешивают. Складывают в банку, закрывают крышкой, ставят в холодное место. Капуста готова на следующий день.

Кабачки соленые

На одну банку вместимостью 3 л необходимо: свежих кабачков — 1,8 кг, укропа — 90 г, зелени сельдерея — 30 г, листьев хрена — 15 г, горького красного перца — 1–2 шт., чеснока — 3–5 зубков.

Кабачки для засолки следует подбирать длиной не более 15 см с плотной тканью. Их тщательно моют, дают воде стечь, отрезают плодоножки.

На дно сухих и чистых бутылей укладывают третью часть необходимого количества специй, затем до половины банки плотно укладывают кабачки, кладут вторую треть специй, опять кабачки и сверху укладывают оставшиеся специи. Наполненные банки заливают рассолом (50–60 г соли на 1 л воды). Подготовленные таким образом кабачки выдерживают 8-10 суток, а затем добавляют рассол с тем, чтобы он доходил до верха горлышка, и хранят в прохладном месте без герметической укупорки.

Перец маринованный

Перец очищают от семян и плодоножек, опускают в кипящий рассол, кипятят 1015 мин, затем еще горячим укладывают в стерильные банки, заливают кипящим рассолом доверху, закатывают и переворачивают дном вверх.

На 3-литровую банку нужно 3 кг перца, а для рассола: по 1 стакану уксуса, растительного масла и сахара, 5 стаканов воды и 3 ст. ложки соли.

Перец, маринованный с медом

2,5 кг сладкого перца моют, удаляют плодоножки и семена, нарезают кольцами. Из 100 мл 9 %-го уксуса, 50 г меда, 250 мл растительного масла и 1 ст. ложки соли готовят маринад, кипятят его 8-10 мин, добавляют нарезанный перец и варят до тех пор, пока он не побелеет. Затем кладут перец в пропаренные банки, заливают маринадом и сразу же закатывают.

Перец по-украински

Перец моют, удаляют плодоножки и семена, разрезают вдоль пополам, бланшируют 23 минут, затем откидывают на дуршлаг, после стекания жидкости плотно укладывают в пропаренные банки, заливают кипящим маринадом и сразу же закатывают.

Можно вареный перец пересыпать послойно толченым чесноком.

Для приготовления маринада: 0,5 л растительного масла, по 1 стакану 9 %-го уксуса и сахара, 1 ст. ложка соли.

Перец салатный соленый

Для засола пригоден мясистый толстостенный салатный перец. Его моют и удаляют плодоножку с семенником. Плоды перца укладывают один в другой, помещают в бочки, эмалированную, глиняную или стеклянную посуду, на дно которой уложены пряности (петрушка, сельдерей, укроп и др.).

Ряды перца послойно пересыпают солью. Соль добавляют из расчета 200–300 г на 10 кг подготовленного перца. При укладке ряды перца перекладывают пряными растениями, сверху также укладывают пряные растения, затем подгнетный щит и гнет.

По мере просаливания перец выделяет сок; если сока недостаточно, добавляют 2–3 %-ный рассол (20–30 г соли на 1 л воды).

Такой перец пригоден для изготовления фаршированного перца в зимний период. Перед употреблением перец хорошо промывают и вымачивают несколько часов в холодной воде.

Ратунда в масле

4 л воды, 1 стакан соли, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла, 50 шт. перца, желательного красного цвета.

Перец накалывают вилкой в нескольких местах, опускают на 3–5 мин в кипящий маринад. Раскладывают в банки, прикрывают прокипяченными крышками. Через некоторое время, когда перец осядет, перекладывают его бочком, вылившийся из него маринад сливают в кастрюлю, снова кипятят, заливают в банки и закатывают.

Выход: 9 литровых банок. Таким способом можно заготовить и обычный сладкий перец мясистых сортов. Вкус у него получается кисло-сладкий и очень приятный.

Перец маринованный

В кипящий маринад на 1–2 мин опускают предварительно вымытые плоды красного сладкого перца, затем вынимают, остужают и плотно укладывают в 3-литровые банки, перекладывая каждый ряд чесноком и крупно нарезанной зеленью сельдерея и петрушки.

Залить маринадом. Банки закатать и поставить в холодное место.

Приготовление маринада. На 3-литровую банку берут 1,3 л воды, 80 г соли и столько же сахара, 6–7 зерен черного перца, 6 шт. гвоздики, 5 лавровых листочков. Маринад кипятят 10–15 мин в эмалированной кастрюле, затем добавляют 60-100 г 5 %-ного столового уксуса.

Лечо по-домашнему

На 3 кг сладкого перца разного цвета: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки соли, 10 горошин душистого перца.

Кипятят маринад. Нарезанный полосками перец варят в кипящем маринаде 5 мин. В банки кладут по 2 зубка чеснока, кладут перец. Маринад снова нужно вскипятить, залить перец, закатать, перевернуть банки и укутать, чтобы они медленно остывали.

Арбузы соленые

Для засола пригодны арбузы зрелые. Арбузы перезрелые и пораженные болезнями для засола не пригодны.

После сортировки арбузы тщательно моют, прокалывают кожицу в нескольких местах острой деревянной спицей и укладывают в бочки (кожицу прокалывают для ускорения процесса брожения).

При засолке арбузов специй не добавляют. Уложенные в бочки арбузы заливают рассолом, который готовят по следующей рецептуре: для крупных арбузов на 10 л воды 1000 г соли, для мелких — 800 г.

На арбузы кладут подгнетный щит и гнет и выдерживают в течение двух дней при температуре около 20 °С, а затем переносят в хранилище с низкой температурой. Процесс брожения длится от 15 до 30 дней в зависимости от температуры хранения. После окончания брожения рассол должен быть прозрачным или слегка помутневшим, без постороннего запаха.

Хорошо засоленные арбузы обладают сладким приятным вкусом.

Арбузы, соленные в арбузной мякоти

На дно подготовленной бочки укладывают съедобную часть арбузов слоем около 10 см, а затем — ряд хорошо промытых арбузов.

Пустоты между арбузами заполняют съедобной частью арбузов и пересыпают солью (60–70 г на 1 кг съедобной части арбуза). Таким образом заполняют весь бочонок до уровня, который на 10 см ниже верха бочонка, накрывают арбузы марлей и деревянным кружком, в сверху кладут гнет. Хранят соленые арбузы в прохладном помещении.

Арбузы, соленные в капусте

Зрелые арбузы без повреждений, массой до 2 кг, моют холодной водой и укладывают рядами в бочку, чередуя с капустой.

На дно бочки сначала насыпают шинкованную подсоленную капусту слоем до 10 см, а затем укладывают арбузы на расстоянии около 2 см один от другого и от стенки бочонка.

Пустоты между арбузами и стенкой бочонка заполняют капустой, на последний слой арбузов также укладывают капусту таким образом, чтобы уровень ее был на 5-10 см ниже верха бочонка.

Наполненный капустой и арбузами бочонок накрывают марлей или холстом, а сверху кладут деревянный круг с гнетом и хранят в прохладном помещении.

Арбузы, соленные в песке

Для такого способа засолки арбузов берут мелкозернистый речной песок, промывают его холодной водой в корыте, мешая деревянной палкой.

После первой промывки воду сливают и отбрасывают посторонние примеси. Промывку повторяют 3–4 раза, пока не останется примесей земли и глины, а вода в корыте будет оставаться светлой.

Промытый песок слоем около 10 см насыпают на дно бочонка, на него укладывают слой арбузов с расстоянием между арбузами и стенками бочонка около 2 см.

Пустоты между арбузами и стенкой бочонка плотно заполняют промытым песком. Сверху насыпают слой песка толщиной 5 см, а затем укладывают следующий слой арбузов.

Так заполняют весь бочонок. Верхний слой арбузов засыпают слоем песка в 15–20 см.

Предварительно готовят солевой раствор из расчета 500–600 г соли на 10 л холодной воды.

Наполненный арбузами и песком бочонок заливают рассолом. Поскольку рассол медленно поглощается, то периодически бочонок следует доливать так, чтобы рассол покрывал песок. Одновременно с поглощением рассола песок уплотняется.

Если верхний слой арбузов откроется, необходимо добавить песок и рассол.

Поглощение рассола песком может продолжаться несколько дней, поэтому следует иметь в запасе ведро с рассолом.

В период хранения арбузов, приготовленных этим способом, нужно следить, чтобы поверх песка обязательно был рассол слоем около 10 см. В противном случае арбузы заплесневеют.

Таким способом целесообразно солить толстокорые арбузы, поскольку при извлечении их из бочки для употребления тонкокорые арбузы могут прорваться, в них попадет песок и они окажутся непригодными к употреблению.

Арбузы, соленные с яблоками

Зрелые (но не перезревшие) арбузы без повреждений укладывают слоями в бочонок, заполняя пустоты между арбузами яблоками, а пустоты между арбузами, яблоками и стенками бочонка — промытым песком.

Перед засыпкой песком слои рекомендуется накрывать ошпаренной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины.

По мере наполнения бочонка арбузы с яблоками, засыпанные песком, заливают рассолом, приготовленным из расчета 700–800 г соли на 10 л воды.

Верхний слой арбузов засыпают песком слоем 3–5 см и заливают рассолом так, чтобы песок был покрыт слоем рассола толщиной не менее 10 см.

При уплотнении песка следует добавлять песок и рассол с тем, чтобы верхний слой арбузов не оголялся.

Хранят такие арбузы в погребе, подвале или в другом прохладном месте.

Арбузы маринованные «вкуснятина»

1,5 литра воды, 1,5 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 80 г уксуса, арбуз.

Арбузы режут небольшими кусочками (чтобы свободно вошли в банки), сняв небольшой слой кожуры, и складывают в банки. Первый раз заливают кипятком на 10 минут, Второй раз — на 5 минут. Перед третьим разом в каждую банку наливают уксус, заливают третий раз сиропом и закатывают.

Сироп: воду вскипятить, добавить соль и сахар, а уксус налить только в банки.

Ботва свеклы маринованная

На 0,5-литровую банку — 250 г стеблей от свекольной ботвы или 150–200 г листьев без черешков, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки сахара, 1 зубчик чеснока, кусочек хрена, укроп, 57 горошин душистого перца, 10–15 горошин черного перца, 1 мл 70 %-ного уксуса.

Вымытые стебли режут. Если стебли в дальнейшем планируется пустить на суп, то нужно резать помельче, а если на закуску, то подлиннее (можно длиной, равной высоте банки).

В подготовленные банки кладут по зубчику чеснока, порезанного на дольки, по маленькому кусочку корня хрена, по небольшому зонтику укропа и засыпают перец. До краев банки заполняют порезанными свекольными стеблями. Заливают кипятком. Дают постоять 1–2 минуты. Кипяток сливают в кастрюлю. Банки снова заливают кипятком (вторая заливка) и прикрывают крышками.

Кастрюлю с первой водой ставят на огонь. Всыпают туда соль и сахар и доливают немного воды.

Когда вода закипит, с банок сливают воду и заливают кипящим рассолом (третья заливка).

В банки вливают уксус и герметично укупоривают. Банки укутывают в одеяло до остывания.

Виноград с хреном

8-10 кг темного, крупного, не перезревшего винограда, 4 л воды, 50 г соли, 500 г сахара, 1 стакан с верхом мелко порезанного хрена, 3 трехлитровых баллона.

Виноград состригают с основной ветки на маленькие веточки, чтобы удобно было доставать из баллона. Укладывают по баллонам. Сверху распределяют хрен на 3 баллона поровну. Из воды, сахара и соли готовят рассол, кипятят, остужают и разливают по баллонам под ободок. Закрывают плотными полиэтиленовыми крышками и — в холод.

Виноград маринованный

На 0,5-литровую банку — 300 г винограда, 3–5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1–2 бутона гвоздики, маленький кусочек корицы, 1 стакан воды, 1 ч. ложка сахара, 1/2-2/3 ч. ложки соли, 2 мл 70 %-ной уксусной кислоты.

Грозди винограда делят на кисточки, хорошо моют. Заливают кипятком на 1 минуту. Воду с солью и сахаром доводят до кипения. На дно банки кладут специи и плотно укладывают ошпаренный виноград.

Заливают кипящим рассолом, вливают уксус. Герметично укупоривают, хорошо укутывают и оставляют до остывания.

Овощи маринованные быстрые

Сладкий перец, зеленые соленые помидоры (по вкусу), луковица, 2–3 соленых огурца, капуста и морковь.

Заливка: 3 ст. ложки уксуса (слабого), 50 г сахара, перец и соль по вкусу.

Зеленый перец чистят, вырезают сердцевину, моют, шинкуют, кладут в большую кастрюлю. Добавляют зеленые мелко нарезанные помидоры, измельчают лук. Огурцы можно натереть на терке, как и морковь. Овощную смесь перемешивают, солят и дают ей постоять 15–20 минут. Готовят рассол: кипятят воду, уксус, сахар, перец и соль, заливают овощную смесь. Дают остыть, перекладывают в банки и ставят в холодильник. Через 2 дня овощиготовы к употреблению

Спаржевая фасоль маринованная

1 кг молодой спаржевой фасоли, 0,5 л воды, 10 г соли, 50 г сахара, 50 мл уксуса (9 %-ного), зелень укропа, чеснок.

Фасоль моют, обрезают концы, бросают в большое количество кипящей воды и варят 35 минут. Отцеживают, режут на куски (нарезать можно и до бланширования), складывают в банки. В каждую банку кладут веточку укропа и зубок чеснока. Из воды, соли, сахара и уксуса свварят маринад. Еще кипящим маринадом заливают фасоль. Закатывают крышками, укутывают банки и оставляют до остывания.

Салаты овощные

Салат из кабачков и помидоров

1 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 300 г чеснока, 500 г лука, 1/2 стручка горького перца,

40 г соли, 50 г сахара, 75 г масла.

Кабачки чистят, режут, кладут в кастрюлю с солью, сахаром и маслом и варят. Через 10 минут к ним добавляют нарезанные помидоры, еще через 10 минут — нарезанный чеснок и через 10 минут добавить нарезанный лук. После закипания все овощи варят еще 10 минут. Затем их раскладывают в стерилизованные банки.

Можно варить овощи не по очереди, а перемешать их сразу и варить 20 минут после закипания, затем разложить в банки.

Салат Анко-Бенс

2 кг кабачков, 5–7 помидор, 10 луковиц, 3 моркови, 5 болгарского перца, 350 гтоматной пасты, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли.

Кабачки режут кубиками, помидоры режут как на салат. В 1 л холодной воды разводят томатную пасту, добавляют масло, сахар, соль и ставят на огонь. После закипания опускают кабачки на 10 минут, затем опускают перец на 10 минут, потом лук и морковь тоже на 10 минут. Как вся смесь закипит, кладут помидоры на 10 минут. Выключают и добавляют 1 ст. ложку уксуса.

Разливают горячим в банки и закрывают крышкой.

Салат из помидоров и перца

1 кг огурцов, 2,5 кг помидор, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 кг капусты, 2 кг болгарского перца, 100 г соли, 100 г сахара, 0,5 л пастеризованного подсолнечного масла, 0,75 мл уксуса.

Режут огурцы и лук кольцами, помидоры дольками, морковь трут на крупной терке, капусту тонко, перец полукольцами. Все перемешивают, чтобы выделился сок, и стерилизуют 5 минут — 0,5 л банки, 10 минут — литровые банки. Закатывают.

Салат с мятой

В полулитровую банку на дно кладут мяту (веточку),

петрушку, зеленый укроп. Укладывают помидоры, нарезанные дольками (четвертинками). Сверху снова кладут мяту, петрушку, укроп. Сверху на зелень кладут 1 ч. ложку соли, 1 ч. ложку сахара, 0,5 ч. ложки уксусной эссенции. Заливают кипятком, стерилизуют 5 минут.

Салат из огурцов с плодами физалиса

Огурцы — 1 кг, физалис — 1 кг, морковь — 500 г, чеснок — 300 г, лук репчатый — 500 г, перец черный горошком — 10 шт., сахар — 100 г, соль — 40 г, уксус фруктовый — 100 мл.

Плоды физалиса обдают кипятком и обтирают каждый чистой тканью. Огурцы и морковь моют. Овощи нарезают кружками, лук — колечками, чеснок — мелкими дольками.

Все смешивают, добавляют соль, сахар, черный перец горошком. После выделения из овощей сока, кипятят 10 минут, разливают в стерильные банки, закатывают и переворачивают крышкой вниз.

Салат «Весенний»

По 1 кг капусты белокочанной, помидоров, свежих огурцов, перца болгарского, лука репчатого, моркови, 6 ст. ложек сахара, 11/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана 6-процентного уксуса, петрушка, укроп, соль.

Кипятить салат 15 минут, в горячем виде разложить в горячие стерилизованные банки, не стерилизовать.

Салат «Зимний»

2 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг белокочанной капусты, 2 кг томатов (можно буроватых), 0,5 л растительного масла, 2 столовые ложки соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут произвольно (морковь лучше всего натереть на крупной терке), добавляют соль, сахар и уксус, складывают в эмалированную посуду и ставят на огонь. Кипятят 20 минут, не мешая. Затем перемешивают и варят еще 10 минут. Отставляют с огня, раскладывают в банки, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат зимний из паприки

Перец сладкий — 3 кг, вода — 0,5 л, соль — 20 г, сахар —

20 г, уксус 8 %-ный — 1 л.

Зеленый и красный мясистый сладкий перец моют, чистят, шинкуют, солят, перемешивают и дают постоять несколько часов. Когда перец выделит сок, его отжимают и кладут в чистые банки. Воду, уксус, соль, сахар надо вскипятить и остывшим рассолом залить перец. Банки плотно закрывают и ставят в кастрюлю с решетчатым вкладышем. С момента закипания стерилизуют 5 минут. Банкам дают остыть.

Салат кубанский

В произвольном количестве берут красные твердые помидоры, нарезают их дольками, кружочками или на четыре части, красный сладкий перец режут на мелкие кусочки, добавляют один стручок горького перца из сладких сортов и свежие огурцы. Заполняют пол-литровые банки, кладут соль по вкусу, заливают кипяченой водой, вливают чайную ложку столового уксуса, накрывают банки крышками, стерилизуют в кипящей воде 3 минут, закатывают и ставят вверх дном.

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: моркови — 150 г, яблок — 150 г, хрена — 80 г.

Морковь и хрен моют, чистят, ополаскивают и строгают на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) моют, чистят, удаляют сердцевину и также строгают на крупной терке. Подготовленные овощи и яблоки перемешивают, укладывают в банки и заливают горячим рассолом (1 л воды, 60–80 г соли, 80-100 г сахара и 200 мл 10 %-ного уксуса), после чего их прикрывают крышками и ставят на прогревание при слабом кипении воды: 0,5 л банки — 3–5 минут, 1 л — 8–9 минут. Затем их укупоривают и охлаждают.

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

Расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: капусты — 225 г, огурцов -150 г, остальное рассол.

Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целыми на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды — 60 г соли, 40 г сахара).

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: пол-литровые — 3–5 минут, литровые —

8-10 минут. После подогрева их закатывают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

При подаче на стол рассол сливают, салат заправляют прованским или подсолнечным маслом, украшают зеленью, ломтиками лимона или помидоров.

Салат консервированный овощной

Перец сладкий — 3 кг, баклажаны — 1 кг, помидоры — 3 кг, лук репчатый — 300 г, морковь — 200 г, масло растительное — 350 г, перец красный — 20 г, корни сельдерея — 2–3 шт.

В горячем растительном масле бланшируют до мягкости нарезанный полукольцами репчатый лук вместе с натертой на грубой терке морковью. Соединяют с ними очищенный от семян и нарезанный полосками шириной 2–3 см сладкий перец. Тушат все вместе, чтобы овощи немного обмякли. Добавляют к ним очищенные, нарезанные кубиками с ребром около 2 см и выдержанные два часа в подсоленной воде баклажаны (не забыв промыть их в холодной воде и отцедить горьковатый сок).

Смесь заправляют солью, красным молотым перцем и мелко нарезанными корнями сельдерея. После всех овощей кладут очищенные и натертые или пропущенные через мясорубку красные помидоры. После того, как смесь покипит на медленном огне 1015 минут вместе с помидорами, всыпают измельченную зелень петрушки.

Горячую смесь разливают в банки, наполнив их доверху. Сразу закупоривают их и переворачивают вверх дном до полного охлаждения.

Этот консервированный салат готов к употреблению как самостоятельное блюдо, но может использоваться и как добавка к мясным или другим блюдам, а также как гарнир к жареному или печеному блюду.

Перец, фаршированный красной капустой

Перец сладкий — 800 г, капуста — 1 кг, соль — 50 г, сахар — 90 г, тмин — 10 г, вода -750 мл, уксус 8 %-ный — 500 мл, перец черный горошком — 5 шт., перец душистый горошком — 5 шт., лист лавровый — 2 шт.

Зеленый мясистый перец моют, чистят, вырезают перепонки. Красную капусту очищают от верхних листьев, моют и тонко шинкуют. Добавляют 30 г соли, 50 г сахара и тмин. Все хорошо перемешивают и дают постоять. Воду, уксус, 20 г соли, 40 г сахара, черный и душистый перец, лавровый лист нужно немного

прокипятить. Капусту слегка отжимают и наполняют ею перец. Укладывают в банки, заливают охлажденным рассолом, сверху можно налить 50 г растительного масла. Закрывают банки, дают им остыть и ставят в холодное место.

Салат из сладкого перца с помидорами и кабачками

Перец сладкий — 1,5 кг, кабачки — 500 г, помидоры — 1 кг, корень петрушки — 300 г, чеснок — 200 г, соль — 40 г, перец черный горошком — 10 шт., масло растительное — 100 г, сахар — 50 г, уксус фруктовый — 100 мл.

Перец, кабачки и помидоры моют и нарезают кружочками. Корень петрушки моют, чистят, нарезают кружками, чеснок — измельчают. Все соединяют, добавляют соль, сахар, перец, растительное масло и уксус.

После выделения сока из овощей смесь кипятят 10 минут, разливают кипящий салат в стерилизованные банки, закатывают, переворачивают крышкой вниз.

Капуста, маринованная по-грузински

Капуста — 1 кг, свекла — 200 г, сельдерей — 200 г, эстрагон, чабер, базилик, мята, укроп -100 г, чеснок — 7 зубчиков, перец острый молотый — 5 г, перец черный горошком — 5 шт., на 0,5 литра воды — 30 г соли, уксуса винного или столового — 0,5 л.

Свежую белокочанную капусту разрезают вначале на 8 частей, затем на более мелкие части, перекладывают в кастрюлю и заливают кипятком, варят 2–3 минуты. Вынимают капусту и охлаждают в холодной воде. Свеклу чистят и нарезают тонкими пластинками.

Одновременно с приготовлением капусты в другую кастрюлю кладут очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 чайную ложку соли, заливают водой и доводят до кипения. Вынимают и охлаждают.

В подготовленную глиняную или стеклянную посуду слоями кладут капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, посыпают пряностями.

Готовят заливку; воду доводят до кипения, добавляют уксус, кипятят 2–3 минуты, затем охлаждают и заливают в посуду с овощами. Закрывают полиэтиленовой крышкой или завязывают пергаментной бумагой и оставляют в теплом помещении на 2 дня, после чего переносят на холод. Подают без свеклы.

Морковь в яблочном соке

Морковь — 1 кг, сок яблочный — 0,5 л, семена тмина — 1 ч. ложка, сахар — 100 г.

Морковь моют, очищают, нарезают кубиками, заливают яблочным соком, добавляют сахар и семена тмина. Смесь ставят на огонь, кипятят 5 минут, разливают в стерильные банки, закатывают.

Репа, маринованная с медом и мускатным орехом

Заливка: на 1 л воды — мед — 200 г, соль — 50 г, уксус яблочный — 100 мл, гвоздика -3 шт., орех мускатный молотый — 1 ч. ложка.

Для этого рецепта следует взять неповрежденную, свежую репу. По этому же рецепту можно приготовить и брюкву, нарезав ее на кусочки. Репу хорошо моют, срезают у нее верхушку, а хвостик оставляют. Затем укладывают репу в тару и заливают охлажденным, предварительно прокипяченным раствором. Эту заготовку можно употреблять через неделю, а хранить нужно на холоде.

Кабачки, морковь и яблоки в яблочном соке

Кабачки — 1 кг, яблоки — 500 г, морковь — 500 г, сок яблочный — 1 л, листья лимонника -5 шт., вода — 0,5 л, сахар — 50 г, соль — 50 г.

Кабачки моют, нарезают кружочками. Яблоки и морковь моют, нарезают красивыми дольками. Укладывают в трехлитровую банку подготовленные кабачки, морковь, яблоки и листья лимонника. Яблочный сок разводят водой, добавляют сахар и соль. Кипящим раствором проводят трехкратную заливку овощей и яблок. После третьей заливки банку закатывают.

Острый салат из баклажанов

Баклажаны — 10 кг, чеснок — 5 головок, перец чили острый — 5 стручков, уксус 9 %-ный -1 л, вода — 1 л, соль — по вкусу.

Свежие баклажаны моют, обсушивают, нарезают колечками по 0,5 см толщиной и укладывают в большую посуду, посыпая каждый слой солью. Сверху придавливают не очень большим грузом и оставляют на три часа, пока не пустят сок.

Очищают чеснок, моют и очищают от семян перчик — все прокручивают через мясорубку и высыпают в глубокую посуду. Заливают стаканом раствора (уксус 9 %-ный размешивают с водой 1:1). По мере готовки подливают такой раствор, когда соус

будет густеть. Затем отмывают баклажаны от соли и сока и обжаривают с обеих сторон на маленьком огне (готовый кусочек будет легко протыкаться вилкой), хорошенько прополаскивают в соусе, укладывают в банку, утрамбовывают (сверху должен выступить сок). Как только в банке кончится свободное место — закатывают.

Зеленые помидоры — 3 кг, морковь — 1 кг, лук — 1,5 кг, соль — 100 г, яблочный уксус -1 стакан, сахар — 300 г, масло — 300 мл.

Зеленые помидоры режут дольками, а морковь трут, лук мелко режут, добавляют соль и оставляют все на ночь.

Утром массу процеживают и добавляют уксус, а также сахар и прокипяченное масло.

Все хорошо перемешивают и ставят на огонь. Варят 30 минут. Сразу же горячим раскладывают в горячие стерильные банки и закатывают.

Салат из зеленых помидоров (2)

Зеленые помидоры — 5 кг, горький красный перец — 5–6 шт., очищенный чеснок -1 горсть, сельдерей — 1 пучок, уксус — 50 мл, масло — 300 мл, соль по вкусу.

Помидоры разрезают на 6–8 частей. Перец, чеснок, сельдерей мелко секут и соединяют с помидорами. Солят по вкусу, добавляют уксус и растительное масло и перемешивают. Раскладывают в чистые сухие стеклянные банки, закрывают пласт — массовыми крышками. Хранят в холодильнике.

Рагу из зеленых помидоров

Овощи берут в следующей пропорции: на 6 помидоров — 3 луковицы, 3 морковки, 1 сладкий перец.

Помидоры нарезают кружочками, обваливают в муке и слегка обжаривают в растительном масле. Затем пассеруют на растительном масле мелко нарезанный лук. Морковь натирают на крупной терке, перец режут кольцами.

Укладывают все овощи в кастрюлю и тушат на слабом огне 10–15 минут с момента закипания. В конце добавляют 1 ч. ложку сахара и солят по вкусу.

В горячем виде раскладывают рагу по стерилизованным банкам и закатывают крышками.

Овощной салат без тепловой обработки

Свежая капуста — 1 кг, морковь — 1 кг, спелые помидоры — 2 кг, хрен — 100 г, чеснок -100 г, уксусная эссенция — 2 ст. ложки, растительное масло — 150 мл, сахар — 6 ст. ложек (без верха), соль — 3 ст. ложки (без верха).

Капусту шинкуют, слегка мнут с солью. Хрен и чеснок натирают на мелкой терке, морковь — на крупной терке. Помидоры мелко нарезают, как для салата. Все хорошо перемешивают и раскладывают по банкам (неплотно). Закрывают полиэтиленовыми крышками.

Хранят в холодильнике или прохладном погребе.

Салат из разноцветного перца «Закусочный»

Маринад: на 1 л воды — 1 стакан уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2–3 ст. ложки соли (варят 5-10 минут).

Зеленый, оранжевый, желтый, красный перец (5–6 кг) нарезают соломкой и укладывают в маринад. Раскладывают по стерилизованным банкам и закатывают.

Салат с фасолью

1 кг фасоли, 3 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 1 ст. сахара, 3 ст. ложки соли, 1,5 стакана растительного масла, 2 чл уксусной эссенции (70 %-ной).

Фасоль замачивают в воде на несколько часов. Помидоры пропускают через мясорубку. Лук режут полукольцами. Морковь натирают на крупной терке.

Все соединяют, варят после закипания 40 минут (до полной готовности фасоли). Раскладывают в стерильные банки, закатывают крышками. Укутывают до остывания.

Баклажаны в аджике «Нарасхват»

3 кг баклажан, 2,5 кг помидор, 1 кг болгарского перца, 2 головки чеснока, 2 шт. горького перца (среднего размера), 100 г соли, 100 г уксуса (9 %-ного), 2 стакана сахара, 1 стакан (на два пальца не доливать) растительного масла.

Помидоры, болгарский перец, горький перец пропускают через мясорубку. Чеснок перекручивают в отдельную посуду.

Добавляют соль, сахар, растительное масло. Доводят до кипения. В кипящую массу добавляют баклажаны, порезанные крупными брусочками. Варят на умеренном огне 10 минут. Добавляют чеснок, уксус и варят еще 5 минут. Закатывают в

стерилизованные баночки.

Салат с баклажанами

10 баклажанов, 10 шт. моркови, 10 шт. болгарского перца, 10 головок лука, 10 помидор, подсолнечное масло, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка 70 %-ного уксуса.

Баклажаны режут крупной соломкой. Готовят раствор из 1/2 стакана воды и 1 ч. ложки соли. Баклажаны хорошо перемешивают в соляном растворе, затем рассол сливают. Обжаривают по отдельности на подсолнечном масле: нашинкованные баклажаны; мелко порезанный лук; морковь тонкой соломкой; болгарский перец полукольцами или кубиками.

Помидоры ошпаривают, снимают кожицу и вырезают плодоножку. Можно порезать на несколько частей. Кладут в большую эмалированную кастрюлю и ставят на средний огонь. Когда помидоры начнут развариваться, их хорошо разминают толкушкой и добавляют все обжаренные овощи, 1,5 ст. ложки соли и сахар.

Кипятят 5 мин., вливают уксус, раскладывают в подготовленные банки и закатывают.

Хорошо укутывают и оставляют до остывания.

Салат «Осенний»

Помидоры моют и вырезают плодоножки, пропускают через мясорубку и кипятят 15 минут до полного исчезновения пены. В полученный сок добавляют соль.

Перцы моют, вырезают плодоножки и семенники, кладут в кастрюлю с томатным соком и варят до мягкости. Вливают, уксус, раскладывают перцы в подготовленные банки, стараясь, чтобы перцев вошло как можно больше.

Закатывают и укутывают до полного остывания. В оставшийся сок можно положить следующую партию перцев.

Салат из зеленых (бурых) помидоров

3 кг помидоров, 3 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 100 г соли.

Маринад: 250 г подсолнечного масла, 200 г уксуса, 100 г сахара.

Помидоры, лук, перец режут тонкими полукольцами, морковь трут на крупной терке. Все складывают в таз слоями и пересыпают солью. Не перемешивать! Оставить на 6–8 часов

(можно на ночь). Доводят до кипения, вливают кипящий маринад, кипятят 10–15 мин (в зависимости от спелости помидоров), закатывают в стерильные банки. Держат сутки укутанными вниз крышками.

Капуста цветная маринованная

Состав заливки: на 1 л воды — 160 мл уксуса 9 %-ного, 50 г сахара, 50 г соли.

На литровую банку — 5–8 горошин черного перца или полстручка красного горького перца, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек корицы.

Головки цветной капусты тщательно моют и разрезают на отдельные соцветия. Подготовленную капусту бланшируют 2–3 мин в кипящей подкисленной (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) или подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды), после чего сразу же остужают в холодной воде и укладывают в банки соцветиями к стенкам. На дно банок кладут пряности. Заливают горячим маринадом и стерилизуют в кипящей воде: полулитровые банки — 5 мин., литровые — 7 мин.

Салат из кабачков и свеклы

2 кг свеклы (сварить и натереть на крупной терке), 4 кг очищенных кабачков (нарезать кубиками), 2 кг лука (нарезать кружочками), 2 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 3 ст. ложки уксусной эссенции, корица, перец, гвоздика.

Подготовленные овощи смешивают с остальными ингредиентами и кипятят на медленном огне 20–30 мин. Сразу раскладывают в банки и пастеризуют в духовке 5 мин., закатывают и переворачивают банки верх дном.

Домашний салат

1,5 кг перца (красного и зеленного) болгарского, 2,5 кг помидор, 0,5 кг лука, 1 кг моркови, 3 ст. ложки соли, 200 г сахара, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 300 г растительного масла.

Все режут. Морковь трут на терке для корейской моркови. Все аккуратно смешивают и ставят на маленький огонь. После закипания варят минут 10 и закатывают в стерилизованные банки. Укутывают в одеяло до полного остывания.

Салат «Щедрое лето»

На 5–5,5 л: 2 кг кабачков или баклажанов, 1,5 кг помидоров, 1 кг лука, 25 болгарских перцев, 0,5 стакана сахара, 50 мл уксуса, 4 ст. ложки соли без верха, 1 стакан подсолнечного масла.

Кабачки режут кубиками, помидоры — дольками, лук — кольцами, перец — соломкой. Овощи складывают в кастрюлю, добавляют все остальные продукты. Доводят до кипения и варят 20 минут. Раскладывают по банкам и закатывают.

Для лентяек. Рецепты консервирования овощей

Помидоры, консервированные в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: мелкоплодных помидоров — 3,3 кг, красных помидоров для сока — 2,3 кг, соли — 120 г.

Подбирают мелкоплодные помидоры с равномерной красной окраской сливовидной или округлой формы с плотной мясистой мякотью. У отобранных плодов удаляют плодоножки, тщательно моют и до укладки в банки хранят в чистой холодной воде.

Подготовленные помидоры плотно укладывают в банки и заливают горячим томатным соком (температура 95–97 °С). В процессе нагревания сока в него можно добавить соль (20–30 г на 1 л сока).

Заполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин., 1 л — 15 мин., 2 л — 20 мин. и 3 л — 30 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Помидоры, консервированные с арбузами

Помидоры, арбузы (можно недоспелые), соль, сахар, уксус.

В 3-литровую бутыль плотно укладывают рядами помидоры и арбузы. У арбузов нужно снять корку и порезать небольшими дольками (косточки по возможности убрать). На такую емкость идет примерно 1, 2 л воды.

Сварить рассол: на 1,2 л воды — 3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса. Заливают кипящим рассолом и стерилизуют 15 минут. Закатывают, переворачивают и укутывают до полного остывания.

Помидоры в собственном соку

Помидоры заливают в любой посуде крутым кипятком на одну-две минуты. Затем воду сливают, заливают холодной водой (сырой), снимают кожуру, раскладывают в стерилизованные банки. Кипятят томатный сок, бросив в него, или сразу в банки, перец (на литр 5 штук). Заливают горячим томатным соком. Накрывают крышками, стерилизуют литровую банку 20 минут. Закатывают.

Помидоры резаные

Помидоры разрезать, уложить в литровые банки специи: укроп, перец горошком, чеснок и помидоры.

Маринад: на литровую банку воды — 1 ст. ложка соли, 1,5–2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса. Кипятят. Заливают горячим маринадом помидоры. Стерилизуют: 0,5 л банку 10 минут, литровую — 15 минут. Можно вместо чеснока положить лук, нарезанный кольцами, и лавровый лист.

Помидоры в желатине

Помидоры, чеснок, лук, желатин (4 ст. ложки), перец горошком, лавровый лист, 1 ст. ложка соли, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка уксуса, литровая банка.

Помидоры средней величины режут на 2 или 4 части, укладывают в банки, каждый слой пересыпают мелко нарезанным чесноком. Сверху кладут 2–3 кольца от больших луковиц. Желатин (4 ст. ложки на 1 литр воды) настаивают 1 час, затем нагревают и выливают в маринад.

Маринад: на 3 стакана воды 15 горошин перца, 6 лавровых листов, 1 ст. ложка соли,

3 ст. ложки сахара. Все это кипятят, процеживают и остужают. Добавляют желатин, 1 ст. ложку уксуса, заливают помидоры, стерилизуют 8-10 минут и закатывают.

Помидоры с зеленью

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: помидоров — 3,5 кг, листьев хрена — 30 г, укропа — 80 г, чеснока — 10–15 зубчиков, листья мяты — 5 шт., сельдерея или петрушки -30 г, лаврового листа — 30 шт., стручкового перца — 2–3 шт., черного горького перца — по 1/4 ч. ложки в каждую банку, соли — 70 г, воды для маринада — 1,4 л, 6 %-ного уксуса -400 г.

Берут свежие, упругие, некрупные помидоры круглой или сливовидной формы, красные или бурые, удаляют у них плодоножки и моют в холодной воде. Зелень моют в холодной проточной воде, стряхивают с нее остатки воды и нарезают на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок очищают и режут (крупные дольки — на 3–4 части, мелкие — на 2). Стручковый перец моют и режут вдоль на половинки.

На дно подготовленных банок укладывают половину предусмотренного количества зелени и специй, затем — помидоры, а на них — оставшиеся специи. Наполненные банки заливают горячим (не ниже 70 °С) маринадом. Для приготовления маринада в эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль, доводят смесь до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в рассол уксус.

Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин., 1 л — 10–12 мин., 3 л — 17–20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Помидоры, консервированные в томатном соке со специями

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красных некрупных помидоров — 3,3 кг, красных томатов для томатного сока — 2,3 кг, соли — 100–120 г, петрушки — 15 г, укропа -50 г, листьев хрена — 20 г, чеснока — 10–20 зубчиков, красного горького перца — 3,5 г, лаврового листа — 1 г.

На дно банок укладывают 1/3 специй, затем до половины банки — помидоры, на них — еще 1/3 специй и опять помидоры, которые накрывают оставшимися специями и заливают горячим (температура 95–97 °С) томатным соком. В кипящий томатный сок добавляют соль (50–60 г на 1 л сока).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 7–8 мин, 1 л — 10–12 мин, 2 л — 15–18 мин, 3 л -20-25 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Томатный сок

Для приготовления 1 л томатного сока необходимо примерно 1,2 кг томатов.

Отбирают томаты равномерной окраски с плотной сочной мякотью и тонкой кожицей. Их промывают не менее двух раз и дают воде стечь. Промытые томаты разрезают ножом из нержавеющей стали на половинки и вырезают место прикрепления плодоножки, затем нарезают половинки на более мелкие части и пропускают через мясорубку.

Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С (почти до кипения) и горячими протирают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм, а затем через сито с отверстиями диаметром 0,5–0,7 мм для получения сока однородной консистенции. Протертую массу помещают в другую чистую эмалированную кастрюлю, ставят на огонь и кипятят 3–5 мин. до прекращения выделения пены. Кипящий уваренный сок разливают в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают банки прокипяченными крышками и стерилизуют. Банки вместимостью 3 лне стерилизуют, банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 20 мин., 1 л — 30 мин.

Потери витамина С в соке тем больше, чем выше температура, при которой он хранится, и чем больше осталось в банке воз — духа. Для повышения содержания витамина С в томатном соке в него рекомендуется добавлять 15–25 % (по массе) пюре из красного сладкого перца.

Томатное пюре

Для приготовления 1 кг томата-пюре необходимо 3 кг свежих томатов.

Томатное пюре готовят из свежих красных томатов, которые промывают несколько раз проточной водой, нарезают на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и протирают через сито с отверстиями диаметром не более 1,5 мм. Протертые томаты помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают при постоянном помешивании до уменьшения первоначального объема в 2,5 раза. Уваренное кипящее томат-пюре фасуют в сухие нагретые банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре лучше фасовать в банки вместимостью не более 1 л. Наполненные банки вместимостью 1 л не стерилизуют. Банки вместимостью 0,5 л стерилизуют при 100 °С 1525 мин.

Помидоры кисло-сладкие

Спелые твердые помидоры небольших размеров моют, прокалывают иглой или булавкой возле плодоножки, плотно укладывают в литровые банки. В каждую банку кладут: 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, порезанную колечками луковицу, зубок чеснока, 34 горошины черного перца, лавровый лист, 15–20 г свежей зелени. Заливают горячей заливкой (на 1 л воды 50 г соли и 25 г сахара).

Литровые банки стерилизуют 10 минут, трехлитровые — 15 минут. Закатывают металлическими крышками.

Томаты, соленные в собственном соку

На 10 кг томатов расходуется 20 г горчицы и 360 г соли, причем половина соли и горчицы расходуется при укладке помидоров, а половина добавляется в томатную массу.

Для такого вида соленья подбирают бурые и розового цвета томаты. Их тщательно моют, удаляют плодоножки, еще раз промывают проточной водой и дают воде стечь.

На дно бочонка укладывают в два слоя листья черной смородины, а затем один слой томатов, которые слегка пересыпают солью и горчицей. Таким образом (послойно) наполняют тару. Каждый слой томатов перекладывают слоем листьев черной смородины. Верхний слой томатов накрывают двумя-тремя слоями листьев черной смородины и

заливают наполненную емкость томатной массой, полученной из томатов, измельченных на мясорубке.

Такой вид соленья рекомендуется хранить в прохладном месте (в подвале) при температуре не выше 5 °С.

Томаты маринованные

На 1 кг подготовленных томатов необходимо: мелко нарезанных листьев хрена — 1,8 г, зелени укропа — 50 г, листьев сельдерея и петрушки — 4 г, стручкового красного горького перца — 0,2 г, лаврового листа — 1 шт., чеснока — 4 г, сахара — 50 г, соли — 50 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации — 15 г или 5 %-ного столового уксуса — 225 г.

Для маринования можно использовать томаты любой степени зрелости, округлой или сливовидной формы, любого цвета. Томаты диаметром до 65–70 мм маринуют целыми, а крупные — половинками.

Свежие без повреждений томаты сортируют по степени зрелости, удаляют плодоножки, тщательно моют холодной водой и укладывают в подготовленные банки.

Одновременно готовят маринад. На одну банку вместимостью 0,5 л необходимо 215–220 г маринада.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в другую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения, а затем добавляют уксусную кислоту.

На дно подготовленных чистых банок укладывают зелень и пряности, а затем — томаты.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин., 1 л — 8 мин., 3 л — 15 мин. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном месте (для предохранения томатов от размягчения), но не на сквозняке.

Томаты соленые

На 1 кг томатов рекомендуется добавлять следующие специи: укроп, петрушка и сельдерей — 25–30 г, листья хрена — 12–15 г, листья мяты — 3–5 г, стручковый горький перец — 2–3 г, чеснок — 10–15 г, листья вишни — 3–4 шт., листья винограда — 2–3 шт., листья черной смородины — 3–4 шт.

Для засолки берут свежие томаты без повреждений с глад — кой поверхностью и упругой мякотью. Отобранные томаты тщательно моют, удаляют плодоножки и плотно укладывают в подготовленные банки или бочонки любой вместимости, но не более 50 кг, так как томаты могут деформироваться и потрескаться. Томаты разной степени зрелости следует солить в разной таре. Засолку можно осуществлять как со специями, так и без них.

На дно стеклянной банки или бочонка укладывают половину положенных по рецептуре специй, а затем плотно укладывают до половины емкости томаты, поскольку вкусовые качества готового продукта при одной и той же концентрации рассола зависят от плотности укладки томатов. Неплотно уложенные томаты могут получиться пересоленными. В середину емкостей укладывают вторую часть специй, а затем — томаты. Сверху помещают оставшиеся специи.

Одновременно готовят 5–6 %-ный солевой раствор (на 1 л воды 50–60 г соли) для томатов бурого, розового и зеленого цветов и 7 %-ный (на 1 л воды 70 г соли) — для красных.

Наполненные томатами и специями емкости заливают профильтрованным рассолом и выдерживают при температуре около 20 ˚С в течение 8-10 суток без герметической укупорки. После окончания брожения крышки снимают, кипятят, а в банки доливают рассол так, чтобы смыть образовавшуюся плесень, герметически укупоривают прокипяченными крышками и хранят в прохладном месте (при температуре от -1 до +1 ˚С).

Помидоры консервированные

На 3-литровую банку берут 1,5–1,7 л воды, 2 ст. ложки соли, 0,3 стакана сахара, 5 лавровых листков, 10 горошин черного перца, по 7 листков черной смородины и вишни. Все кипятят в течение 7–8 мин., после чего добавляют 0,25 стакана 9 %-ного уксуса и 3 зубка чеснока.

Уложенные в банку помидоры заливают кипящим маринадом, через 2–3 мин. сливают его в кастрюлю, доводят до кипения и снова вливают в банку. Закатывают крышками.

Томаты с вишневым ароматом

Для приготовления на зиму томатов с вишневым ароматом берут 2 кг томатов, 5 штук веточек вишни с листьями, 1,3 л воды, 100 г сахара, 70 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Спелые томаты моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки и укладывают в банку вместе с вишневыми веточками (веточки для консервов берут длиной примерно 10 см).

Чтобы консервы имели более привлекательный вид, веточки надо уложить вертикально по стенке банки, прижимая их томатами.

Сахар, лимонную кислоту и соль растворяют в воде и кипящим раствором трижды заливают томаты. Банку закатывают крышкой.

Помидоры, консервированные без сахара

Состав заливки: на 1 л воды — 20 г соли. Специи: перец горошком, эстрагон, чеснок.

Мелкоплодные помидоры на 1–2 минуты опускают в кипящую воду. Сразу же охлаждают в холодной воде. Снимают кожицу и укладывают в банки по плечики. Заливают горячим рассолом.

Огурцы консервированные домашние

На дно каждой банки кладут только укроп. Подготовленные огурцы укладывают в банки и заливают маринадом.

Для маринада: на 8 л воды — 3 стопки (100-граммовые) соли, 11/2 стакана сахара, душистый перец, лавровый лист. Все это надо прокипятить, отставить и влить бутылку уксуса.

Стерилизуют 5-10 мин. Закатывают, переворачивают, тепло укутывают.

Огурцы, консервированные без стерилизации

На дно 3-литровой банки кладут укроп, петрушку, сельдерей, лист хрена, листья черной смородины, мяту (по 10–15 г), на них — помытые огурцы, сверху веточки укропа с соцветиями, после чего осторожно заливают кипятком, накрывают горячей крышкой и выдерживают 2–3 мин. Затем воду сливают, а банку немедленно заливают новым кипятком.

Теперь кладут в банку 3–5 зубков чеснока, 10 г хрена, а вместо воды заливают огурцы горячим маринадом, приготовленным на воде, слитой от первой заливки (добавляют в нее 90 г соли, 35 г сахара, кипятят все 2–3 минуты и в конце в кипящую заправку вливают 100–120 мл уксуса). Заливают банки маринадом до самого верха, сразу закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Огурцы пластинками, консервированные с горчицей

На 4 кг огурцов потребуется: одна головка чеснока, 2 чайные ложки горчичного порошка, одна столовая ложка черного молотого перца, 1 стакан сахара, 1 стакан 9 % уксуса, 3 ст. ложки соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени (любой, кроме лука).

Огурцы хорошо моют, нарезают вдоль тонкими полосками (чем тоньше, тем лучше). Добавляют все оставшиеся ингредиенты (чеснок выдавить или мелко нарубить) и дают постоять 1 час. Затем плотно раскладывают по банкам и заливают выделившимся соком. Стерилизуют 0,5 л — 10 минут, 1 л — 25 минут.

Огурцы по-польски

4 кг огурцов порезать дольками, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки давленого чеснока, 2 ст. ложки черного молотого перца.

Все перемешивают и оставляют на 3 часа, регулярно помешивая. Раскладывают в 0,5 л

Огурцы с красной смородиной, консервированные по-московски

10 кг огурцов, 2,5 кг ягод красной смородины, 1–2 головки чеснока, 300 г зелени укропа.

Состав рассола: 10 л воды, 200–250 г соли.

Свежие огурцы вымачивают и плотно укладывают вместе с приправами в банки.

Ягоды красной смородины, предварительно очищенные и промытые, укладывают в промежутки между огурцами.

Заливают горячим рассолом и стерилизуют в кипящей воде: поллитровые банки — 35 минут, литровые — 8 мин., трехлитровые — 12–15 минут.

Огурцы, консервированные с сахаром по-чешски

10 кг огурцов, 100–150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100–150 г корня хрена, 5–7 луковиц.

Заливка: 10 л воды, 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300–700 г сахара (по вкусу), 810 лавровых листьев, по 25–30 горошин черного и душистого перца, 10–15 г семян горчицы.

Морковь, хрен, лук чистят и мелко режут. Огурцы плотно укладывают в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей.

Готовят заливку и в горячем виде заливают ее в банки с огурцами. Стерилизуют в кипящей воде литровые банки — 35–40 минут, двух- и трехлитровые банки — 50–60 минут.

Закатывают.

Огурцы малосольные консервированные

На 3-литровую банку: 2 кг отборных огурцов, по 50 г укропа, эстрагона, базилика, чабера, 10 г хрена, 1/5 часть стручкового горького перца (без семян), 2 зубка чеснока, 60 г соли.

В 3-литровые банки закладывают зелень, красный горький перец, чеснок и хорошо вымытые огурцы. Затем в банки наливают остуженный рассол (на 1 л воды 60 г соли), накрывают их марлей и выдерживают 2–3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы становятся малосольными.

Марлю с банок снимают, накрывают жестяными крышками и ставят в ведро, доводят до 100 °С, при слабом кипении выдерживают 20–25 минут, затем банки закатывают и охлаждают.

Огурцы в щавелевой заливке

Огурцы — 600 г, щавель — 100 г, вода — 150 мл, соль — 1 ст. ложка, сахар — 1 ч. ложка.

Переросшие огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на 4 части, удаляют семена, затем нарезают небольшими кусочками и укладывают в банки.

Для щавелевой заливки кастрюлю до половины наполняют водой и кладут столько щавеля, чтобы его объем составлял 2/3 объема кастрюли, варят 2 минуты. Щавель вместе с жидкостью измельчают блендером или пропускают через мясорубку. Полученную массу перекладывают в кастрюлю, добавляют соль и сахар, доводят до кипения.

Огурцы заливают кипящей заливкой, накрывают крышкой и стерилизуют. Банки закатывают, тепло укутывают до остывания.

Кабачки консервированные по-мелитопольски

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков — 700 г, листа хрена -6 г, укропа — 15 г, чеснока — 2–3 зубчика, листа мяты — 1/2 шт., сельдерея или петрушки -6 г, лаврового листа — 3–4 шт., стручкового перца — 1/4 шт., черного горького перца — 56 горошин, соли — 15 г и 6 %-ного раствора уксусной кислоты — 70–80 г.

Кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают в проточной воде, обрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной 2–2,5 см.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа, хрена и мяты моют в проточной воде, стряхивают с них воду и режут на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок чистят, крупные дольки разрезают на 3–4 части, а мелкие — на 2. Перец стручковый моют и разрезают вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки укладывают половину необходимого количества зелени и специй, а затем — нарезанные кабачки. Сверху укладывают оставшуюся зелень и специи.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура не ниже 70 °С).

Для банки вместимостью 1 л маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают 300 мл воды, добавляют 15 г соли, нагревают до полного растворения соли, кипятят 5 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, ставят на огонь, нагревают до кипения и вливают 80 г 6 %-ного раствора уксусной кислоты.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 65–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8-10 мин., 1 л — 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки кусочками

На 6 литровых банок: 2 л воды, 200 г сахара, 100 г соли, 1 стопка (100 г) уксуса. Специи: зелень петрушки, лавровый лист, чеснок, горький перец.

В воде растворяют соль и сахар. Когда закипит, вливают уксус.

В подготовленные банки кладут специи, плотно укладывают кусочки кабачков, заливают маринадом и стерилизуют 10 минут. Закатывают, переворачивают горлышком вниз и тепло укутывают.

Патиссоны консервированные

На литровую банку: 610 г патиссонов, 12 г укропа, 1 стручок перца горького, 3 зубка чеснока, лавровый лист, немного листьев хрена, сельдерея, петрушки и вишни.

Для маринада:400 мл воды, 30 г соли, 30 г 5 %-ного уксуса.

Патиссоны диаметром до 8 см моют, удаляют плодоножки, 3–5 минут бланшируют и охлаждают.

В банку кладут нарезанную зелень, патиссоны и заливают горячим маринадом. Накрывают банки крышками, стерилизуют 10 мин., закатывают и охлаждают.

Патиссоны в кислой заливке

Для рассола: 3 л воды, 200 г соли, 250 г сахарного песка, 200 г 9 %-ного уксуса, специи.

Патиссоны режут (мелкие оставить целыми), складывают в банки, сверху кладут 23 сладких перца и специи — 5 горошин душистого, 10 горошин черного, стручок горького перца, 2–3 лавровых листа, несколько веточек укропа.

Рассол следует вскипятить, остудить до теплого. Залить содержимое банки (с верхом) и стерилизовать 20–25 мин.

Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе от неравномерного нагрева банка может лопнуть.

Патиссоны с огурцами и помидорами

Для рассола: 1 л воды, 35 г соли, 50 г сахарного песка, 1 ч. ложка уксуса.

На дно трехлитровой ошпаренной банки кладут 2–3 гвоздики, немного корицы, 3 лавровых листика, 3 горошины черного перца, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты, 4 огурчика. Затем треть банки заполняют молодыми крепкими патиссонами (диаметром не более 7 см) вперемешку со стручками сладкого перца, укропом, чесноком, листьями черной смородины, дуба, вишни. Сверху укладывают розовые, небольшие по размеру томаты.

Все это заливают горячим рассолом, банки стерилизуют 25 мин. и закатывают.

Патиссоны соленые

Для рассола: 3 л воды, 120 г соли, 150 г сахарного песка, 400 г 9 %-ного уксуса, специи.

Маленькие патиссоны можно солить целыми, крупные нарезать. В банки кладут 25 сладких перцев, 5 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, стручок горького перца, 2–3 лавровых листочка, несколько веточек укропа, вымытого и просушенного.

Рассол доводят до кипения, остужают. Заливают им содержимое банки с верхом и стерилизуют 25 мин.

Вода для стерилизации вначале должна быть той же температуры, что и рассол в банке, иначе банка может лопнуть.

Патиссоны маринованные

На литровую банку маринада — 500–600 г патиссонов, 10–15 г укропа, один стручок красного перца, мелко порезанный, 4–5 зубчиков чеснока.

Для маринадной заливки на 10 литровых банок патиссонов потребуются 3,5л воды, 300 г соли, 0,5–0,6л уксуса (6 %-ного).

Годятся только здоровые, некрупные плоды с нежной кожицей, подобранные по размеру. Их моют мягкой щеткой, отрезают плодоножку с частью мякоти (не больше одного сантиметра), погружают на 5 минут в кипящую воду и быстро охлаждают в холодной проточной воде. Укладывают в банки: мелкие — целиком, крупные — разрезав на равные доли. На дно банки и поверх плодов выкладывают мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а дольки патиссонов пересыпают укропом, чесноком, стручковым красным перцем.

Стерилизуют литровые банки с патиссонами 10–15 мин.

Баклажаны тушеные

Баклажаны — 10 шт., сладкий перец — 10 шт., перец «ратунда» — 5 шт., лук репчатый -10 шт., чеснок — 10–15 зубков. Для тушения: 1,5 л томатного сока, 2 столовые ложки соли, 6 столовых ложек сахара, 0,5 л подсолнечного масла, 1 стакан уксуса.

Баклажаны моют, очищают от кожицы, нарезают кубиками, солят, через полчаса смывают холодной водой. Перец и лук нарезают соломкой, чеснок мелко рубят.

Чтобы все вместилось в одну емкость, баклажаны лучше отдельно протушить несколько минут в сковороде.

Овощи делят на три части. Наливают по 0,5 л томатного сока и кладут третью часть овощной смеси, затем добавляют оставшуюся часть овощей и сока. Варят, часто помешивая, 25 мин.

Раскладывают в подготовленные нагретые банки и стерилизуют: литровые банки — 10 мин.

Баклажаны закусочные

На 2 кг баклажанов: помидоры — 0,5 кг, перец сладкий — 1 кг, чеснок — 1 головка, растительное масло — 0,5 стакана, соль — 1 ст. ложка, сахар — 0,5 стакана, уксус 9 %-ный -0,5 стакана.

Помидоры, перец и чеснок пропускают через мясорубку, добавляют соль, сахар, масло и проварить. Баклажаны чистят и помещают на 5 минут в кипящую соленую воду, откидывают на дуршлаг, остужают и режут дольками. Кладут баклажаны в кастрюлю с кипящей помидорной массой и варят 30 минут, периодически помешивая, в конце добавляют уксус. Раскладывают в стерильные банки и закатывают. Переворачивают банки вверх дном, укутывают и оставляют до полного остывания.

Баклажаны маринованные

5 кг баклажанов моют, удаляют плодоножки, нарезают кружочками толщиной 5 мм, солят, оставляют на 2 ч, затем отжимают и поджаривают на растительном масле. Пропускают через мясорубку 300 г чеснока, 10 стручков сладкого перца, 6 стручков горького перца, добавляют по 1 стакану растительного масла и уксуса. Все вместе варят 5 мин.

Макают в полученную смесь поджаренные кружочки баклажанов, складывают в пропаренные банки, сразу закатывают их и хранят в прохладном месте.

Баклажаны по-донецки

Баклажаны чистят, удаляют плодоножки, бланшируют в подсоленной воде 5 мин, затем режут кружочками толщиной 8-10 мм, обжаривают с двух сторон до образования коричневой корочки. Обжаренные кусочки перекладывают в чистые прокипяченные банки, заливают горячим маринадом и ставят в теплую воду для стерилизации: банки емкостью 1 л — 30 мин, а 0,5 л — 20 мин.

Для приготовления маринада: на литровую банку 2 ст. ложки растительного масла и 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса.

Баклажаны печеные

Баклажаны моют и, не удаляя плодоножек, пекут в духовке. После остывания снимают с баклажанов кожицу, плотно укладывают их в чистые банки с 2–3 зубками чеснока, солят, заливают маринадом, накрывают крышкой и стерилизуют литровую банку — 20 мин.

Для маринада: 2 ч. ложки 9 %-ного уксуса и 2 ст. ложки растительного масла.

Баклажаны «Огоньки»

Баклажаны 5 кг, чеснок 100 г, красный салатный перец 1 кг, уксус 9 %-ный 250 мл, горький стручковый перец 3 шт., масло растительное 0,5 л.

Баклажаны моют, режут кружочками толщиной до 1 см. Заливают на 2 часа соленой водой — на 1 литр воды 100 г соли, жарят с обеих сторон на постном масле.

На мясорубке перекручивают очищенный сладкий перец, чеснок и горький перец (удалить семечки). В перемолотый перец добавляют уксус и пережаренное и остуженное масло. Перемешивают заливку.

Обжаренные баклажаны укладывают в эмалированную кастрюлю слоями, смазывая каждый слой небольшим количеством заливки. Оставшуюся заливку выкладывают наверх. Дают баклажанам ночь постоять при комнатной температуре. На следующий день их можно разложить по банкам, стерилизовать 30 минут, закатать или переложить в бутыль и убрать в холодильник.

Баклажаны «10х10»

Баклажаны — 10 шт., томаты (буроватые) — 10 шт., лук репчатый (среднего размера) -10 шт., перец сладкий — 10 шт., перец стручковый горький — 1 шт., лавровый лист, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 10 г уксуса.

Баклажаны режут довольно толстыми ломтиками, солят, чтобы удалить горечь, смывают соль через полчаса холодной водой. Если же овощи все почти одинакового небольшого размера, лучше их не резать совсем. Но можно и нарезать: лук — на 4 части, перец — пополам, помидоры — тоже на 4 дольки. Добавляют чеснок (10–15 зубков), все складывают в большую емкость (эмалированную), вначале — помидоры, лук, баклажаны, добавляют соль, сахар, вливают подсолнечное масло, уксус и тушат 45 минут. Раскладывают в прогретые чистые банки и стерилизуют: литровые банки — 15 мин. Закатывают, охлаждают.

Баклажаны с морковью в томатном соусе

1 кг баклажанов, 50 г соли, 250 г лука, 300 г растительного масла, 0,5 кг моркови.

Для соуса: 1 кг помидоров, 3 ч.л. соли, 2 ст.л. сахара, 3 ст.л. уксуса 6 %, 20 г зелени, 0,5 стакана воды, 1 г душистого перца, 2 шт. лаврового листа.

Баклажаны режут кружочками, пересыпают солью, выдерживают 20 минут, промывают водой. Обжаривают на растительном масле.

Лук режут кольцами, обжаривают в масле. Помидоры пропускают через мясорубку, массу ставят на огонь, добавляют соль, сахар, уксус, обжаренный лук вместе с маслом, измельченную зелень, воду, перец, лавровый лист. Кипятят смесь 10 мин.

Морковь режут соломкой и тушат 15 минут в 50 г растительного масла.

Смешивают баклажаны с соусом, морковью и кипятят еще 10 минут. Затем горячую смесь раскладывают в банки, накрывают крышками.

Стерилизуют банки емкостью 1 литр в течение 20 минут, закатывают.

Баклажаны в томатном соусе

На 5 литровых банок: 4,8 кг баклажанов, 170 г лука, 2 кг помидоров для соуса, 120 г сахара, 90 г соли, 80 г зелени петрушки, сельдерея, по 10 горошин черного и душистого перца, 200 г растительного масла.

Баклажаны режут кружками, кладут в дуршлаг и посыпают солью, оставляют на 20 минут. Затем обжаривают на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Из помидор делают соус, кипятят его со специями. В банки кладывают баклажаны, добавляют соус, накрывают крышками и стерилизуют литровые банки 2 часа, 0,5 л — 1,5 часа.

«Тещин язык»

Каждый баклажан нарезают вдоль полосками толщиной 0,5 см, солят и оставляют полежать полчаса, после чего ополаскивают их холодной водой. Обжаривают на растительном масле.

Делают кашицу из чеснока, натертого на мелкой терке, мелко нарезанной зелени петрушки и уксуса (лучше всего винного).

Каждую полоску баклажанов намазывают этой смесью, сворачивают рулетиком и складывают в вымытые и простерилизованные банки. Заливают прокипяченным подсоленным по вкусу томатным соком. Стерилизуют 1 час и закрывают.

Расклад продуктов — произвольный.

Лютеница

Острую приправу лютеница готовят из свежего красного перца и зрелых красных томатов с добавлением горького перца, сахара, соли и подсолнечного масла.

Перец моют, удаляют плодоножки с семенниками, вторично моют проточной водой для удаления оставшихся семян, разрезают плоды вдоль и нарезают на дольки или на квадратики шириной 2 см. К нарезанному перцу добавляют 20 % (по массе) хорошо промытых нарезанных на дольки спелых красных томатов и острый горький стручковый перец (15–20 г на 1 кг смеси перца и томатов). Смесь уваривают 15–20 мин., добавляют прокаленное до появления белого дыма растительное масло, сахар и соль (соответственно 100, 10 и 15 г на 1 кг смеси), а также чеснок и петрушку по вкусу. Смесь уваривают еще 20 мин. и при температуре 85–90 ˚С фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 25 мин., 1 л — 30 мин. В процессе стерилизации бурное кипение воды не допускается. Уровень воды в кастрюле должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец закусочный

2 кг перца «ратунда» желтого цвета моют, срезают хвостики, очищают от семян. Проваривают в подсоленной воде 1–2 мин. и сразу же на 1 мин. кладут в холодную воду.

Готовят маринад: на 1,5 л воды берут 1/2 стакана со — ли, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана уксуса. Добавляют зелень укропа и петрушки (можно сухую), несколько горошин черного перца.

После того как маринад закипит, наливают его в подготовленные, наполненные перцем банки через марлю, чтобы в банки не попала зелень. На дно банки кладут 3 зубчика чеснока.

Стерилизуют (литровые банки — 15 мин.), закатывают, переворачивают и охлаждают.

Лечо по-домашнему

На 1 кг томатного пюре: перец нарезанный — 1 кг, сахар — 50 г (2 ст. ложки), соль — 30 г (1 ст. ложка).

Стручки свежего сладкого перца очищают от плодоножек и разрезают вдоль на полоски шириной 2 см.

Отдельно готовят томатное пюре. Для этого используют зрелые, неиспорченные томаты. Их моют, разрезают на части, кладут в кастрюлю и нагревают до кипения. После этого сразу же протирают через дуршлаг или сито. Полученную массу уваривают до уменьшения первоначального объема в 3 раза.

В процессе кипения томат обычно вспенивается, поэтому кастрюлю наполняют томатной массой не до самого верха. Уваривание нужно вести на сильном огне, чтобы не потерять значительное количество витаминов.

Для приготовления лечо можно использовать и готовую томатную пасту, только разбавляют ее равным или двойным количеством воды.

В кипящее томатное пюре засыпают нарезанный перец, соль и сахар и кипятят 10 мин. Горячую массу большой (лучше деревянной) ложкой раскладывают в промытые и ошпаренные банки, следя за тем, чтобы дольки перца были полностью покрыты томатом. Затем лечо стерилизуют в кипящей воде (литровые банки — 15 мин.), закатывают банки, переворачивают и охлаждают.

Цветная капуста, зеленая стручковая фасоль и зеленый горошек маринованные

Головки цветной капусты 4–6 минут бланшируют в кипящей воде, в которую добавляют на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты. После бланширования капусту охлаждают в подсоленной воде (на 1 л — 10 г соли).

У зеленой стручковой фасоли отбирают только свежие ярко-зеленые стручки. У стручков обрезают концы и режут на кусочки длиной 2–3 см, затем бланшируют в кипящей воде 4–5 минут, охлаждают.

Собирают зеленый горошек в стручках. Подвядшие стручки замачивают в холодной воде на 2–3 часа.

Овощи закладывают в банки одного вида или в виде ассорти. Можно также использовать отварную мелко нарезанную морковь.

Овощи заливают маринадом и выдерживают в слабо кипящей воде: 0,5 л — 15–20 минут, 1 л — 20–25 минут. Затем укупоривают и охлаждают.

В банку добавляют: зелени — 5 г, перца горького и гвоздики — по 2 шт. (на пол-литровую банку).

Заливка: на 1 л воды — 40 г соли, 40 г сахара, 100 мл уксуса.

Фасоль в томатном соусе

Фасоль — 600 г, томатный соус — 400 г.

Зеленые стручки спаржевой фасоли моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, опускают на 2–3 минуты в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остужают проточной холодной водой, дают ей стечь, плотно укладывают в банки.

Красные зрелые томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают дольками, распаривают в кастрюле под крышкой, в горячем виде протирают через сито.

К протертой массе добавляют по вкусу соль и сахар, хорошо размешивают до полного их растворения и доводят до кипения. Горячим (95–98 ˚С) томатным соусом заливают фасоль. Стерилизуют при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л — 30 минут, 1 л — 45 минут.

Фасоль в уксусной заливке

Для заливки потребуется 1/3 л воды, 1/3 л столового уксуса, 20 г соли, 20 г сахара.

В каждую банку укладывают лавровый лист, несколько горошин черного перца, веточку укропа или 2–3 ломтика корня хрена.

Подготовленную зеленую фасоль варят 3 минуты в подсоленной воде, укладывают в банки с пряностями, заливают кисло-сладкой заливкой и стерилизуют 40–50 минут при 100 °С.

Фасоль консервированная (1)

Фасоль — 600 г, рассол — 400 мл.

Зеленые стручки фасоли с мясистыми створками и слаборазвитыми семенами хорошо моют, обрезают концы, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 2–3 минуты опускают в кипящую воду, откидывают на дуршлаг, остужают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, заливают горячим (95–98 °С) рассолом (980 мл воды, 20 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 60 минут, 1 л — 75 минут.

Фасоль консервированная (2)

Фасоль — 600 г, заливка — 400 мл.

Зеленые стручки фасоли подготавливают так же, как в первом способе, плотно укладывают в банки и заливают горячей (95–98 °С) заливкой (955 мл воды, 25 г соли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты). Стерилизуют при 95 °С: банки вместимостью 0,5 л -60 минут, 1 л — 75 минут.

Фасоль консервированная (3)

Фасоль — 600 г, заливка — 400 мл.

Стручки фасоли в стадии восковой зрелости моют, обрезают концы, удаляют волокна, нарезают кусочками длиной 3–4 см, на 3 минуты опускают в кипящую подсоленную воду (970 мл воды, 30 г соли), откидывают на дуршлаг, остуживают холодной проточной водой, дают ей стечь.

Фасоль укладывают в банки как можно плотнее, заливают горячим (90–95 °С) рассолом (970 мл воды, 30 г соли). Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 50 минут,

Овощная смесь в маринаде

Соотношение овощей в маринаде произвольное и зависит от вашего вкуса.

Основное сырье для овощной смеси в маринаде: розовые и зеленые томаты, огурцы, цветная капуста, лук, морковь, фасоль стручковая, перец салатный зеленый или красный и чеснок.

Томаты выбирают мелкие (до 3 см), очищают от плодоножек, удаляют поврежденные плоды, моют, дают стечь воде.

Огурцы размером до 6 см моют, дают стечь воде и укладывают в банки в целом виде, а более крупные после сортировки и мойки режут на кружочки толщиной до 1 см.

Лук сортируют, очищают от покровных рубашек, вырезают мочку и перо. Очищенный мелкий лук укладывают в целом виде, более крупный разрезают на — дольки.

Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия, моют, дают стечь воде.

Морковь сортируют, обрезают ботву, очищают от покровной кожицы, моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки толщиной до 0,5 см.

Фасоль стручковую сортируют, обрезают плодоножки и концы, очищают от нити, моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной 2–3 см.

Перец салатный, зеленый или красный, моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек и семенников и разрезают на кусочки желаемой величины и формы.

Чеснок очищают от покровной рубашки.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки отдельными гнездами или рядами и заливают маринадом.

Состав маринада (на одну бутыль вместимостью 3,0 л или натри банки вместимостью по 1,0 л): вода — 1,0 л, сахар- 0,04 кг, соль — 0,04 кг, перец душистый — 6 зерен, гвоздика -16 бутонов, 5 %-ный столовый уксус — от 5 до 10 ст. ложек.

Маринад готовят в такой последовательности: в эмалированную кастрюлю вливают 1 л воды, добавляют сахар, соль, перец душистый и гвоздику, кипятят 5–7 минут, после чего добавляют уксус, дают вскипеть. Затем немедленно заливают банки горячим маринадом на 2 см ниже верха горлышка банки или на 7 см ниже верха горлышка бутыли.

Залитые маринадом банки накрывают подготовленными крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 °С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 1,0 л -15 минут, бутыли вместимостью 3,0 л — 20 минут.

После стерилизации банки или бутыли немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Морковь маринованная (1)

550-600 г моркови, по 8 зерен перца черного горького и душистого, 1 лавровый лист, 5 бутонов гвоздики, кусочек корицы, 400–450 мл заливки.

Свежие здоровые корнеплоды очищают от кожицы, нарезают кусочками одинаковой формы, на 2–3 минуты опускают в кипящую подсоленную воду (1 л воды, 20 г соли), откидывают на дуршлаг, дают воде стечь.

На дно банок укладывают пряности и сверху плотно морковь и заливают горячей (90–95 °С) заливкой (1 л воды, 50 г соли, 80 г сахара, 15 мл уксусной эссенции).

Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут.

Морковь маринованная (2)

500-550 г моркови, 200 мл подсолнечного масла, 100 мл 9 %-ного уксуса, 6 г чеснока, 90-140 мл заливки.

Морковь готовят так же, как в первом способе. Головку чеснока разделяют на зубчики, очищают от покровной чешуи.

В банки кладут чеснок, вливают уксус, прокаленное и остуженное растительное масло, затем плотно укладывают морковь и заливают горячей (90–95 °С) заливкой (1 л воды, 60 г сахара, 3 % соли).

Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 25 минут.

Ревень, консервированный с садовой земляникой

500 г черешков ревеня, 200 г земляники, 300 мл сахарного сиропа.

Черешки ревеня перебирают, не очищая от кожицы, моют, нарезают на кусочки длиной 1,5–2 см. Ягоды садовой земляники (клубники) перебирают, выкладывают в дуршлаг, трижды опускают в ведро с водой, дают ей стечь.

В банки послойно укладывают кусочки ревеня и ягоды земляники, заливают горячим (75–80 °С) 25 %-ным сахарным сиропом (250 г сахара, 750 мл воды).

Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 8 минут, 1 л — 12 минут.

Арбузы консервированные

Первый способ

Арбуз моют, затем режут пластами так, чтобы каждый из них вошел в банку. Банки предварительно ошпаривают над кипящим чайником 5–7 минут.

Варят отдельно сироп: на 1 л воды кладут 11/2 ст. ложки соли и 6 ст. ложек сахара. Горячим сиропом заливают банки с арбузами, добавляют в них 1 ч. ложку уксусной эссенции.

Банки стерилизуют 20–25 минут, после чего закатывают крышками и ставят их вверх дном.

Подобным образом можно заготавливать на зиму и дыни.

Второй способ

Арбузы моют, нарезают дольками и укладывают в банки. Если долька большая — разрезают ее пополам. Заливают рассолом, стерилизуют 10–15 минут и закатывают.

На 10 л воды — 300 г соли, 500 г сахара, 100 г уксусной эссенции (можно 1 чайную ложку лимонной кислоты на 1 трехлитровую банку). Выход — 8 трехлитровых банок.

Капуста, заквашенная в кадке

Капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество (510 килограммов) можно квасить в стеклянных банках или глиняных горшках.

Отобрать здоровые, без зеленых листьев кочаны капусты, изрубить их или нашинковать и смешать с солью (примерно 250 граммов соли на 10 килограммов капусты).

Дно чисто вымытой кадки посыпать тонким слоем ржаной муки, покрыть целыми капустными листьями, плотно набить рубленой капустой и прикрыть ее капустными листьями. Для улучшения вкуса можно добавить целые или нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву. Накрыть капусту деревянным кружком. Сверху положить груз (вымытый камень).

Через несколько дней капуста начнет закисать и на ее поверхности появится пена. Количество ее вначале будет увеличиваться, но постепенно сойдет на нет. Когда пена ис — чезнет, капуста готова. Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть чистым березовым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. В случае появления на поверхности рассола плесени ее следует осторожно снять, а деревянный кружок, ткань и груз вымыть и обдать кипятком.

Капуста квашеная шинкованная

Для квашения по этому рецепту используют свежие, крепкие, зрелые и тугие кочаны всех среднеранних и поздних сортов.

Капусту освобождают от покровных зеленых, а также загрязненных, поврежденных и дефектных листьев, моют проточной водой, разрезают и удаляют кочерыжку. Затем шинкуют ножом из нержавеющей стали или шинковкой и смешивают с поваренной солью (на 10 килограммов шинкованной капусты 250–300 граммов соли), тщательно сминая, чтобы она выделила достаточно сока. Подготовленную таким образом капусту утрамбовывают в соответствующей таре. Если сока мало (он должен покрывать капусту слоем 4–5 сантиметров), тогда доливают рассол (на 10 литров воды 500 граммов соли). Капусту накрывают промытыми листьями (или вываренным в воде куском холста), сверху кладут деревянную подгнетную крестовину или деревянную решетку, на которую помещают груз (гнет) — тщательно вымытый камень.

Чтобы капуста побыстрее сквасилась, рекомендуется готовить ее в небольших банках. Капуста должна бродить при комнатной температуре. Перебродившую капусту следует хранить в прохладном помещении при постоянной температуре.

Рассол для доливки готовят из расчета: на литр воды 25 граммов поваренной соли.

Капуста шинкованная, квашенная с морковью и сладким перцем

Капуста — 10 кг, морковь — 3 кг, сладкий перец — 2 кг.

Капусту шинкуют. Морковь, сладкий зеленый и красный перец, корень сельдерея с листьями режут тонкими полосками и добавляют пучок зелени петрушки. Овощи смешивают, добавляют соль (по 250 граммов соли на 10 килограммов овощей), хорошо размешивают и выдерживают 1–2 часа, чтобы они хорошо пропитались солью и ароматом петрушки и сельдерея. Затем смесь плотно укладывают в банки, помещая между рядами зерна черного перца и лавровый лист, покрывают целыми капустными листьями. Смесь должна быть покрыта выделившимся соком. По окончании брожения посуду хорошо накрывают. Перебродившую смесь хранят в холодном месте.

Капуста «Заквасим в полчаса»

На 8 кг капусты: 100 г чеснока, 50 г хрена, зелень петрушки, красная свекла — 300 г, морковь — 500 г.

Рассол: на 4 л воды — 200 г крупной соли, 100–200 г сахара, немного укропа, лаврового листа и перца горошком.

Овощи моют, чистят, у капусты удаляют кочерыжку, нарезают на дольки по 200–250 г, мелко нарезают очищенный чеснок, режут дольками хрен, морковь натирают на крупной терке, свеклу режут кубиками. Плотно укладывают капусту в ведро, перекладывая каждый ряд морковью, чесноком, свеклой, хреном. Дают рассолу вскипеть, немного остыть и теплым заливают капусту. Сверху кладут груз, закрывают крышкой и оставляют на 48 ч при температуре 18 С. Затем раскладывают в банки и убирают в холодильник или погреб. Через 5 дней капуста готова.

Капуста брюссельская маринованная

Состав заливки: на 1 л воды — 0,3 л уксуса 9 %-ного, 60 г сахара, 40–70 г соли, 0,5 г черного перца горошком.

Брюссельскую капусту чистят от листьев, отрезают стебельки. Разрезают капусту на четыре части. Можно нашинковать. Подготовленную капусту плотно укладывают в банки по плечики, заливают горячим маринадом и пастеризуют при температуре 90 °С: полулитровые банки — 20 мин., литровые и двухлитровые — 25 мин.

Огурцы квашеные стерилизованные

На банку вместимостью 3 л необходимо: огурцов — 2 кг, укропа — 30–40 г, чеснока -6 зубков.

Свежие небольшие огурцы моют холодной водой и замачивают в чистой холодной воде на 6 ч. После вымачивания их промывают проточной водой.

Наполненные огурцами банки заливают рассолом (на 1 л воды 60 г соли), накрывают прокипяченными крышками и выдерживают при комнатной температуре 3–5 дней до молочнокислого брожения. После этого рассол сливают в эмалированную кастрюлю и кипятят 5 мин., а огурцы промывают горячей водой, укладывают в банки, заливают кипящим рассолом, накрывают прокипяченными крышками и стерилизуют при 100 °С 12–15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы соленые (1)

Закладка на 10 кг огурцов бочкового засола: укропа — 300 г, хрена — 50 г, стручкового красного горького перца — 3–5 шт., чеснока — 10–20 зубков.

Для засолки отбирают огурцы небольших размеров (9-14 см), имеющие тонкую темнозеленую кожицу и слегка ребристую, бугорчатую поверхность. Мякоть огурцов должна быть плотной, семенная камера — небольшой, с недозрелыми семенами. Пожелтевшие огурцы для засолки не пригодны.

Огурцы сортируют по размерам, отбраковывают мятые, поврежденные и перезрелые, затем моют в проточной воде, замачивают в холодной воде в течение 2–3 ч и укладывают плотно в бочки или другую тару. На дно кладут пряности, затем ряд огурцов, после чего опять пряности и так до наполнения тары; сверху также помещают слой пряностей. Из пряностей используют укроп, корень хрена, горький стручковый перец (свежий или сушеный), чеснок. Для улучшения вкуса и консистенции соленых огурцов рекомендуется добавлять черносмородиновые или вишневые листья, эстрагон, листья петрушки и сельдерея.

Количество пряностей на 10 кг огурцов не должно превышать 500 г, в том числе чеснока — 10–20 зубков.

Для приготовления рассола на 10 л воды добавляют 700–800 г соли; когда соль растворится, полученный рассол фильтруют. Чем крупнее огурцы, тем выше должна быть концентрация рассола.

При засолке огурцов в открытой бочке сверху на огурцы укладывают холст, подгнетный щит и гнет, после чего заливают рассолом.

Через 14–18 дней процесс брожения заканчивается и огурцы готовы к употреблению. Для того чтобы сохранить их на длительный период, бочку с огурцами рекомендуется хранить в погребе при температуре не ниже 0 и не выше 4 °С. Когда бочка открыта, на поверхности рассола иногда появляется плесень, которая придает огурцам специфический, неприятный запах. Поэтому нужно следить за появлением плесени и периодически удалять ее.

Огурцы соленые (2)

На 1 кг огурцов необходимо: зелени укропа, петрушки, сельдерея — 25–30 г, листьев хрена — 12–15 г, листьев мяты — 3–5 г, черного горького перца — 2–3 г, чеснока — 10–15 г, листьев вишни — 3–4 шт., листьев винограда — 2–3 шт., листьев черной смородины — 34 шт.

Для соления отбирают свежие, только что собранные огурцы длиной 9-14 см, зеленого цвета, с плотной мякотью и недоразвитыми семенами. Соленые огурцы получаются хорошего качества, если их солят не позже чем через сутки с момента сбора. Перед засолкой их замачивают в холодной воде на 4–6 ч, промывают в проточной воде, сортируют по размерам, степени зрелости и укладывают в 2- или 3-литровые банки либо бочки. Солить рекомендуется в небольшой таре, так как при хранении в крупной таре огурцы испытывают повышенное давление и деформируются.

На дно бочек или банок кладут 1/3 положенного по рецептуре количества зелени и специй, а затем до половины заполняют емкость огурцами, кладут вторую часть всей зелени и специй, вновь огурцы и оставшиеся зелень и специи. Наполненные бочки или банки заливают рассолом (50–60 г соли на 1 л воды), накрывают и выдерживают при температуре 17–20 °С в течение 8-10 сут. После окончания брожения банки доливают рассолом до самого верха и герметически укупоривают. Хранить соленые огурцы рекомендуется при температуре от -1 до +1 °С. При засолке огурцов, кроме специй, положенных по рецептуре, рекомендуется добавлять виноградные листья, которые предохраняют огурцы от образования в них пустот.

Молотые овощи в уксусе

Капуста свежая белокочанная, перец зеленый или красный сладкий мясистый, лук репчатый и зеленые свежие томаты, соль, сахар, горчица и уксус.

Головки капусты очищают от верхних листьев, моют в холодной воде, разрезают на 4 части, вырезают кочерыжки и режут кусками 4–5 см. У перца удаляют плодоножку с семенником и хорошо отмывают от загрязнений и семян. Лук очищают и отрезают корневую мочку и донце. У зеленых томатов удаляют плодоножку и моют их.

Подготовленные овощи измельчают на хорошо промытой и ошпаренной кипятком мясорубке, собирая полученную массу в эмалированный таз. К овощной массе добавляют по рецептуре соль, сахар, воду и сухую горчицу, хорошо перемешивают и затем тушат на небольшом огне в течение 30 мин. Чтобы горчица хорошо перемешалась в общей массе, ее лучше всего перед смешиванием растворить в теплой воде, а затем уже добавлять к смеси.

После того как смесь снимут с огня, к ней добавляют необходимое количество уксуса и снова хорошо перемешивают.

Горячее пюре разливают в подготовленные банки, накрывают ошпаренными лакированными крышками и стерилизуют. Продолжительность стерилизации при 85 °С: для банок емкостью 0,5 л — 25 и емкостью 1,0 л — 35–40 мин.

Мелкие маринованные овощи

1 кг белокочанной капусты, 1 кг огурцов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого перца, 200 г репчатого лука.

Заливка: на 1 л воды -100 г соли, 0,4 л уксуса 9 %-ного, 200 г сахара, веточки укропа, 5 лавровых листьев.

Капусту нашинковать, зеленые помидоры нарезать кружочками. Сладкий перец опустить на 5 минут в кипящую воду, затем мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками, мелко нарезать лук. Все овощи смешать, горячей заливкой наполнить банки на четверть, в каждую банку положить овощную смесь так, чтобы она была покрыта жидкостью. Пастеризовать овощную смесь 15–20 минут и закатать.

Овощи консервированные

Для 10 литровых банок потребуется на 2 литра воды по 120 г соли и сахара, 200 г 9 %-ного уксуса. На каждый стакан маринада 3 ст. ложки сухого желатина.

Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, нарезанный кольцами репчатый лук, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры и огурцы нарезать кружками, сладкий перец — кольцами.

В банке все овощи укладывать послойно плотно. Замоченный предварительно в небольшом количестве воды желатин растворить в маринаде и довести до кипения, но не кипятить. Банки залить маринадом, накрыть их прокипяченными крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Затем банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Салаты овощные

Салат «Букет на зиму»

1 кг стручкового сладкого перца чистят от плодоножек и семян, режут поперек полосками шириной 1,5–2 мм, моют в проточной воде и бланшируют в кипящей воде 2 мин. Затем охлаждают перец в холодной воде. Зеленые помидоры (400 г) моют, режут ломтиками. Чистят 250 г моркови, режут кружочками, бланшируют в кипящей воде 2 мин. и охлаждают в холодной воде. Режут кружочками репчатый лук (250 г). 300 г цветной капусты моют, делят на кочешки и бланшируют в кипящей воде с лимонной кислотой 2 мин. Охлаждают в холодной воде.

Все подготовленные овощи перемешивают, добавляют 150 мл растительного масла, 175 мл уксуса. Укладывают смесь в стерильные банки и стерилизуют. Время стерилизации банок емкостью 0,5 л — 35–40 мин.

Икра из помидоров

Моют 2,5 кг помидоров, по 0,5 кг яблок, репчатого лука, моркови и сладкого перца. Чистят овощи и яблоки, пропускают через мясорубку. Смесь солят, кипятят 15 мин., добавляют 200 мл растительного масла и варят на слабом огне до готовности. В конце варки кладут головку очищенного и измельченного чеснока.

Варят все вместе еще 15 мин., выкладывают в горячие банки и сразу же закатывают. Переворачивают банки вверх дном и укрывают на сутки теплым полотенцем.

Помидоры бурые фаршированные

Маринад: 6 литров воды, 2 стакан сахара, 2 стакана уксуса, 1 стакан соли.

Фарш: сладкий перец, морковь, чеснок, зелень (укроп, петрушка).

Перец и морковь берут в равных пропорциях, перемалывают на мясорубке, добавляют чеснок, зелень, соль — по вкусу. Бурые помидоры разрезают пополам (не до конца), аккуратно выбирают ножом или ложкой мякоть.

Наполняют помидоры фаршем и плотно укладывают в банки.

Заливают горячим маринадом, стерилизуюттрехлитровые банки 10 минут. Закрывают металлическими крышками.

Салат из перезрелых огурцов

1 кг огурцов, 20 г соли, чеснок — 2–3 зубчика, корень хрена.

Заливка: на 1 л воды 0,15 л 9 %-ного уксуса, 50-125 г сахара (по вкусу), 1,5–2 ст. ложки сухой горчицы.

Перезрелые огурцы чистят, разрезают вдоль на 8 частей, ложкой удаляют семена. Огурцы моют, пересыпают солью, укладывают под гнет и оставляют в холодном месте на 10–12 часов. Затем сок сливают, огурцы разрезают на 2–4 части и укладывают в банки с приправами.

Готовят маринад, заливают им огурцы, прикрывают банки крышками и пастеризуют банки литровые — 15–20 мин., 3-литровые — 30–35 мин.

Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»

На 4 кг огурцов 2 небольшие головки чеснока, пучок петрушки, 1 стакан сахарного песку, 1 стакан растительного масла, 1 неполный стакан 9 %-ного уксуса, 0,5 ст. ложки молотого перца, 1/4 стакана соли.

Огурцы режут кружочками, мелко режут петрушку, чеснок. Все перемешивают, добавляют остальные ингредиенты, снова перемешивают и оставляют на 3–4 часа. Затем раскладывают по банкам и стерилизуют литровые банки 20 минут. Закатывают.

Закуска из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 100 г пшеничной муки, 250 г лука, 600 г помидоров, 160 г растительного масла, 3 г молотого черного перца, 75 г соли.

Баклажаны режут кружочками, посыпают солью и оставляют на 30 минут, чтобы удалить горечь. Затем отжимают, промывают, посыпают черным перцем, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Режут лук и пассеруют его на сковороде. Помидоры моют, режут дольками, смешивают с обжаренным луком и баклажанами, солят. Все хорошо перемешивают, укладывают в банки и стерилизуют литровые банки 30 минут.

Салат с капустой

На 6 кг капусты морковь — 1,6 кг, лук репчатый — 1,2 кг, лавровый лист — 40 шт., черный перец — 25 горошин, уксусная эссенция — 25 г, соль — 200 г, растительное масло — 900 г, сахарный песок — 50 г.

Шинкуют капусту, морковь, лук, добавляют лавровый лист, перец, соль, сахар, масло, эссенцию. Все хорошо перемешивают, раскладывают по банкам и пастеризуют литровые банки в течение 20 минут.

Капуста белокочанная, маринованная с перцем

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г лука, 40–60 г соли.

Состав заливки: на 1 л воды — 0,45 л уксуса 9 %-ного, 200–300 г сахара. На литровую банку — 3–4 г семян тмина или укропа.

Зеленые мясистые плоды сладкого перца чистят от семян, бланшируют 4–5 мин. в кипящей воде и сразу же остужают в холодной. Перец режут мелкими кусочками, капусту чистят и шинкуют, как для квашения. Лук чистят и режут мелкими кубиками. Подготовленные овощи смешивают, добавляют соль. Горячей заливкой заполняют банки на 1/4. Овощной смесью заполняют банки так, чтобы заливка покрывала их сверху. Заливку не отливают. Пастеризуют при температуре 90 °С: полулитровые банки — 15 мин., литровые и двухлитровые — 20–25 мин.

Салат «Охотничий»

1,5 кг капусты, 1 кг красных помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг сладкого красного перца, 0,5 кг яблок, 0,3 кг растительного масла, 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка уксусной кислоты (эссенции).

В широкую кастрюлю или таз кладут мелко нашинкованные овощи, натертую на крупной терке морковь, соль, сахар, растительное масло, эссенцию; все перемешивают и оставляют настояться на 20 минут. Раскладывают салат в стерильные банки, накрывают жестяными крышками, ставят в емкость с водой температурой не ниже 40 °С. Доводят температуру воды до 100 °Си стерилизуют банки 0,5 л — 25–30 мин., 1 л — 35–40 мин. Закатывают.

Закуска «Под водочку»

5 кг баклажан, 2 кг помидор, 2 кг красного болгарского перца, 1 стакан чеснока, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 ст. ложки соли, 1 стакан сахара, 1 литр подсолнечного масла, 3 стручка красного острого перца.

Прокручивают через мясорубку помидоры, красный болгарский перец, чеснок. Всю эту смесь ставят варить. Как только закипит, добавляют соль, сахар, 1 литр масла, 1 стакан уксуса, перец острый. Вновь доводят до кипения. Бросают туда мелко нарезанные баклажаны. Все перемешивают и варят до тех пор, пока баклажаны не будут мягкими (приблизительно 30–45 минут). Мешают часто. Приготовленную смесь раскладывают по стерильным банкам и закатывают.

Салат с помидорами

Красные помидоры 2,5 кг, капуста свежая 2,5 кг, лук 1 кг, морковь 1 кг, соль 0,5 стакана, масло подсолнечное 0,5 л, эссенция 80 %-ная 1 ст. ложка.

Капусту шинкуют, мнут, помидоры и лук мелко нарезают, морковь трут на крупной терке. Все варят в кастрюле, после закипания — 40 мин., помешивая, на слабом огне. В конце добавляют перец и эссенцию. Фасуют в банки в горячем виде. Пастеризуют в кипящей воде 10–15 мин. Закатывают крышками.

Фасоль спаржевая маринованная

Маринад: на 1 л воды — соль — 50 г, уксус ароматизированный — 50 мл.

Стручки (лопатки) фасоли моют, освободив от хвостиков-плодоножек, бланшируют 1 минуту в кипящей подсоленной воде и укладывают плотно в стерильные банки, размещая стручки вертикально. Если лопатки большого размера, то их можно разрезать на части. Уложенную фасоль заливают кипящим маринадом и, пропастеризовав 10 минут в кипящей воде, закрывают крышками.

Свекла, маринованная с медом и черносливом

Свекла — 70 %, чернослив — 30 %.

Свеклу моют, очищают, еще раз ополаскивают в холодной воде, укладывают в банки, добавляют вымытый чернослив, заливают кипящим маринадом (на 1 л воды: соль — 15 г, мед — 100 г, фруктовый уксус — 100 мл, гвоздика — 5 шт., перец черный горошком -10 шт.), ставят на пастеризацию. Кипятят пол-

литровые банки 15 минут, литровые — 2025 минут. Затем закатывают.

Свекла, маринованная с чесноком

Свекла — 70 %, чеснок — 30 %.

Свеклу очищают от кожуры, нарезают дольками, укладывают ее в кастрюлю, заливают раствором: на 1 л воды — 100 мл яблочного уксуса, 100 г сахара, 1 лавровый лист,

10 горошин черного перца, 2 веточки эстрагона (тархуна), 3 г семян горчицы, 25 г соли. Ставят на огонь, кипятят 5 минут, затем раскладывают в банки, добавляя в каждую одну треть очищенных долек чеснока. Ставят на пастеризацию: пол-литровые банки — на 10 минут, литровые — на 15 минут с момента закипания. Закатывают.

Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

Мед — 1 стакан, уксус яблочный — 1 стакан, масло растительное — 1 стакан, соль — 1 ч. ложка.

Рекомендуемый набор овощей (в равных весовых частях): баклажаны, лук репчатый, помидоры, перец сладкий.

Овощи моют, крупно режут. Мед, яблочный уксус, растительное масло, соль смешивают, доводят до кипения. В этом маринаде бланшируют подготовленные овощи, погружая их не более чем на 1 минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в простерилизованные банки. Затем овощи заливают кипящим маринадом, накрывают банки крышками, ставят на пастеризацию в кипящую воду, после чего сразу же закатывают.

Салат из тыквы в кисло-сладком маринаде

Тыква — 75 %, лук репчатый — 25 %, перец сладкий — по вкусу.

Маринад: 1 л воды, 0,25 л 8 %-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.

Молодую тыкву и репчатый лук нарезают тонкими кольцами, перец — узкими полосками. Все укладывают слоями в банки, перемежая слои специями по вкусу.

Заливают горячим маринадом, закрывают крышками и стерилизуют при температуре 85 °С 30 минут.

Добавки: на литровую банку — кусочек моркови, половина чайной ложки семян горчицы, щепотка кориандра, 1 небольшой лавровый лист, по 3 горошины черного перца, листик базилика

или сельдерея.

Салат из красной свеклы с хреном

Свекла — 4 части, хрен — 1 часть.

Свеклу отваривают и потом очищают. Охлажденную свеклу натирают на крупной терке. Очищенный хрен натирают на мелкой терке и хорошо размешивают со свеклой. Массой заполняют банки, заливают маринадом. Закрывают банки крышками и стерилизуют при температуре 85 °С 35 минут.

Стерилизованный луковый салат

Лук — 3 части, красный перец — 1 часть, огурцы — 1 часть.

Рассол: на 1 л воды укладывают 100 г сахара, 30 г соли, 0,25 л 8 %-ного уксуса

Специи на 1 л: 1 лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2 горошинки душистого перца, 1 зубок чеснока.

В данном случае можно использовать крупные луковицы, которые очищают и нарезают на тонкие кружочки.

На дно банок укладывают специи, слой лука, слой красного перца (можно и кружочки огурца), слои чередуют. Заливают горячим маринадом и стерилизуют (пол-литровые банки — 20 минут).

Огуречный салат с луком

Огурцы — 1 кг, лук репчатый — 300 г, вода — 1 л, уксус 8 %-ный — 0,3 л, сахар — 80 г, соль — 30 г.

На литровую банку укладывают 1 пучок укропа, 2–3 кружочка моркови, половину чайной ложки горчичных зерен, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 горошины белого перца.

Хорошо промытые огурцы очищают, нарезают на тонкие кружочки, смешивают с колечками лука, перекладывают специями и заливают маринадом. Закрывают крышкой и стерилизуют при температуре 80–85 °С 20 минут.

Консервированный салат из кабачков (1)

Очищенные кабачки — 6 кг, лук — 700 г, морковь — 700 г, растительное масло — 0,5 л, уксус — 200 мл, чеснок — 1 головка, сахар — 100 г, соль по вкусу, укроп, петрушка, перец, лавровый лист.

Кабачки режут, солят, чтобы пустили сок. Сок сливают и к

кабачкам добавляют все остальное, перемешивают и варят 20 минут. Затем раскладывают в банки и стерилизуют 20–25 минут.

Консервированный салат из кабачков (2)

Кабачки — 5 кг, лук — 1 кг, морковь — 0,5 кг, чеснок — 3 головки, соль — 3 ст. ложки, уксус — 250 мл, сахар — 100 г, масло — 0,5 л, по 1 пучку петрушки и укропа, горошины черного перца, лавровый лист.

Кабачки режут тонкими кружочками, лук — полукружочками, зелень мелко секут, морковь натирают на крупной терке, чеснок выжимают. Продукты соединяют, старательно перемешивают и варят 20 минут.

На дно каждой банки укладывают лавровый листочек и 2–3 горошины черного перца. Стерилизуют литровые банки на протяжении 20 минут.

Консервированный салат из кабачков (3)

Кабачки — 5 кг, лук — 1 кг, морковь — 0,5 кг, масло — 1 стакан, соль — 3 ст. ложки, сахар -200 г, уксус — 200 мл, чеснок — 1 головка.

На пол-литровую банку добавляют горстку зеленой петрушки и укропа. Кабачки режут, посыпают столовой ложкой соли, пусть немного постоят. Отцеживают похлебку, добавляют тертую морковь и нарезанный лук и все вместе тушат 20 минут. В конце прибавляют зелень и чеснок. Морковь с луком слегка тушат и затем добавляют к кабачкам. Стерилизуют: пол-литровую банку 20–30 минут.

Салат «Донской»

Бурые помидоры (можно зеленые) режут, как на салат; болгарский перец режут полосками, лук — кольцами или полукольцами (если очень крупный). Овощей должно быть в следующем соотношении — 3:2:1, то есть больше всего должно быть томатов, меньше — лука. Овощи складывают в большую емкость, солят, перемешивают и оставляют на 30 минут. Затем слегка отжимают, добавляют уксус (по вкусу).

На пол-литровую банку — 3 столовые ложки прогретого и охлажденного растительного масла, 3–4 горошины душистого перца, накладывают салат по «плечики» банки. Прикрывают крышками и стерилизуют 40–50 минут.

После окончания стерилизации докладывают из одной банки салат в остальные, закатывают, переворачивают и охлаждают.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Помидоры — 1 кг, капуста — 1 кг, лук репчатый — 2 шт., перец сладкий — 2 шт., сахар -100 г, соль — 30 г, уксус столовый — 25–30 мл, перец душистый, перец черный — по 58 горошин.

Свежие помидоры моют, нарезают ломтиками, белокочанную капусту мелко шинкуют, репчатый лук измельчают, у перца вырезают семена и нарезают его полосками.

Подготовленные овощи смешивают и солят. Смесь перекладывают в эмалированную посуду, сверху укладывают кружок, гнет и оставляют на 8-12 часов. После этого сливают выделившийся сок, а овощи заправляют пряностями, сахаром и уксусом. Доводят смесь до кипения и варят 10 минут.

Горячую смесь укладывают в банки и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 минут, литровые — 15–20 минут.

Капустная смесь

Капуста — 2 части, перец сладкий — 1 часть, лук репчатый — 1 часть, огурцы — 1 часть, помидоры зеленые — 1 часть, вода — 1 л, уксус 8 %-ный — 0,25 л, сахар — 80 г, соль — 30 г.

Необходимые специи на литровую банку: 1 маленький лавровый лист, половина чайной ложки семян горчицы, 3 горошины черного перца, четверть чайной ложки кориандра. Овощи мелко нарезают лапшой и кружочками. Капусту и сладкий перец немного отваривают в соленой воде. Сцеживают и слоями утрамбовывают отдельные виды овощей со специями. Заливают горячим маринадом, закрывают и стерилизуют при температуре 90 °С 30 минут.

Закуска из фасоли и баклажанов

2 кг баклажан слегка отваривают, потом режут на кубики и обжаривают на растительном масле. 1 кг лука режут и обжаривают. 1 кг моркови трут на крупной терке и обжаривают. 2 кг болгарского перца режут. 3 стакана фасоли замачивают на сутки, потом отваривают.

Все смешивают, добавляют 3 ст. ложки соли без верха, 10 ст. ложек сахара без верха, 100 г уксуса 9 %-ного, 3,5 литра томата. Варят 25 мин., помешивая. Горячим накладывают в банки и

закатывают.

Рисовый салат с кабачками

3 кг помидор, 1 кг баклажан, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг перца болгарского (желательно красного), 2–3 головки чеснока, 1 ст. ложка уксусной эссенции (развести в 0,5 стакана воды), рис — 1 стакан.

Рис отваривают до полуготовности, овощи (кроме помидор) отдельно обжаривают на подсолнечном масле. Перекручивают помидоры на мясорубке. Потом все соединяют. Перчат и солят по вкусу, тушат 20 минут, добавляют уксус, тушат 5 минут, добавляют чеснок. Раскладывают салат в банки горячим и закатывают.

Салат из огурцов с луком

3 кг огурцов режут тонкими кружочками, 700 г лука (кольцами), 100 г укропа измельчают, 3 ч. ложки песка, 2 ст. ложки соли, 240 г уксуса, 1 стакан растительного масла.

Все смешивают и дают постоять 20 минут, чтобы огурцы дали сок. Все раскладывают по банкам вместе с соком. Стерилизуют 12–20 минут. Закатывают.

Свекольно-кабачковый салат

Лук — 1 кг, кабачки — 2 1/2 кг, свекла отваренная до полуготовности — 2 кг, растительное масло — 1 стакан, сахар — 1 стакан, уксус — 70 мл, соль — 1 ст. ложка, специи и зелень по вкусу.

Лук режут полукольцами, обжаривают на растительном масле. Свеклу и кабачки трут на крупной терке, добавляют к луку, добавляют также уксус, соль, сахар и все варят 15 минут. В конце варки добавляют в смесь рубленую зелень. В банки кладут специи и зелень по вкусу, перекладывают горячий салат, стерилизуют банки 20 минут. Затем банки закатывают, переворачивают, укутывают до полного остывания.

Цветная капуста деликатесная

2 кг цветной капусты, 1 кг 200 г помидоров, 200 г растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 80 г чеснока, 120 г уксуса 6 %-ного, 200–300 г перца болгарского, 1–2 пучка петрушки.

Капусту разбирают на соцветия, моют, отваривают. Сливают воду, остужают. Отдельно готовят маринад: в молотые помидоры добавляют уксус, масло, соль, сахар, измельченные чеснок, петрушку, перец, доводят до кипения. Маринадом заливают отваренную капусту и, помешивая на медленном огне, кипятят 30–35 минут. Расфасовывают в чистые стерилизованные банки, закатывают.

Острая фасоль

1 кг фасоли (зеленой), 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 кг красных помидор, 100 г 6 %-ного уксуса, 1 ст. ложка соли, 1 десертная ложка сахара, 6–8 горошин черного перца, 23 листика лаврового листа, 1 маленький жгучий перчик чили, 0,5 ч. ложки черного перца, 150 г растительного масла, 0,5 л воды

Лук режут полукольцами и тушат в масле. Добавляют нашинкованную морковь и тоже тушат. Фасоль моют и, обрезав кончики, режут на кусочки. Помидоры режут полукольцами. Кладут в кастрюлю, добавляют лук и морковь, остальные специи и варят около 30 минут. Раскладывают горячим по банкам и закрывают.

Салат с рисом

1 стакан риса, 2 кг помидор, 1 кг лука, 1 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1 стакан масла, 3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 головка чеснока.

Рис варят 5 минут. Помидоры режут. Лук и перец обжаривают 7-10 минут на масле. Все перемешивают, варят 30 минут. В конце варки добавляют чеснок. Закрывают в банки, укрывают тепло на 6 часов.

Салат из огурцов и помидор

Режут огурцы и помидоры как для салата, добавляют репчатый лук (кольцами).

Варят рассол: на 1 л воды по 1 ст. ложке соли и сахара, 5–6 горошин перца, 2 ст. ложки подсолнечного масла. Остужают. Салат раскладывают в стерилизованные банки, заливают остывшим рассолом, закрывают крышкой и стерилизуют 20 минут полулитровую банку. Слегка банки охлаждают, затем закатывают и переворачивают вверх дном до остывания. Затем ставят в холодное место.

Салат вареный

1 кг болгарского перца, 2 кг помидор, 1 кг моркови, 1 кг лука, 0,5 стакана уксуса, s стакана сахара, 5 ч. ложки соли (горкой), 400 г подсолнечного масла, 2 головки чеснока.

Морковь режут соломкой, остальные овощи шинкуют. Все перемешивают, добавляют соль, сахар. В кастрюле кипятят 8-10 минут. Перед повторным кипением (5–8 минут) добавляют подсолнечное масло. После стерилизации банки (литровые 10 минут) вливают уксус, добавляют чеснок (измельченный через пресс) и банку закатывают.

Нежинский салат

6 кг огурцов, 3 кг лука, 200 г соли, 100 г сахара, 100 г уксуса.

Овощи режут кольцами, солят, перемешивают. Дают постоять, чтобы выделился сок. На дно полулитровой банки кладут 2 ст. ложки растительного масла, 3 горошины перца, 1 лавр, затем плотно укладывают смесь и сверху 1 ст. ложку масла и 2 ст. ложки уксуса.

Салат слоями

1-й способ

Лук, огурцы, капуста, помидоры, перец болгарский, перец горошком.

Маринад: 1 литр воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложки соли.

Наложить овощи слоями до верха в литровые банки.

Горячий маринад заливают в подготовленную банку. Стерилизуют 10 минут. После добавляют на литровую банку 1 ст. ложку пастеризованного масла, 1 ст. ложку уксуса и закатать. Можно сделать с морковью и без капусты.

2-й способ

На дно банки положить укроп, лавровый лист, перец и слой лука кольцами. На лук положить слой помидор, огурцов (слоями).

Маринад: на 175 г воды 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара, вскипятить.

Горячий маринад заливают в банку с овощами и стерилизуют 5-10 минут. Добавляют 1 ч. ложку 9 %-ного уксуса, 1 ст. ложку растительного масла. Закатывают.

Лечо (1)

Перец 3 кг, лук, 1,5 кг, помидоры 3 кг, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1/2 стакана соли, перец горошком.

Перец режут кольцами, лук полукольцами, помидоры пропускают через мясорубку. Перемешивают с сахаром, подсолнечным маслом, уксусом, солью и перцем горошком. Доводят до кипения, варят 15 минут, разливают в банки горячим, закатывают.

Лечо (2)

2 кг свежих помидоров и 1 кг желтого стручкового перца нарежьте ломтиками, удалите семена у перца, все сложите в кастрюлю, залейте растительным маслом и тушите до размягчения помидоров. После этого смесь уложите в чистые банки, сверху залейте слоем растительного масла (2–3 см) и стерилизуйте банки в течение 25–30 мин.

Икра овощная

Лук 500 г, перец болгарский 500 г, яблоки 500 г, чеснок 100 г, петрушка зеленая 100 г, помидоры 2,5 кг, 2 стручка горького перца, подсолнечное масло 0,5 кг, соль 50 г.

Все овощи пропускают через мясорубку в сыром виде. Варят 1 час. Раскладывают в банки и закрывают пластмассовыми крышками. Хранят в холодильнике.

Хреновая закуска

Хрен 300 г, уксус 9 %-ный 250 г, вода 450 г, сахар 20 г, соль 20 г.

Пропущенный на мясорубке хрен заливают кипятком, закрывают крышкой, когда остынет, добавляют остальные ингредиенты и перемешивают. Хранят в холодильнике.

Хреновина

1 кг помидор, 100 г чеснока, 100 г хрена, соль по вкусу.

Овощи пропускают через мясорубку, солят, хорошо размешивают, раскладывают в банки. Хранят в прохладном месте.

Овощная закуска

Морковь 1 кг, репчатый лук 1 кг, помидоры 1 кг, сладкий перец 300 г, петрушка 300 г, сельдерей 300 г, соль 1 кг.

Овощи моют, дают стечь воде, мелко все режут, морковь трут на крупной терке. Кладут овощи в кастрюлю, солят, перемешивают все, раскладывают в сухие банки. Закрывают пергаментом или полиэтиленовой крышкой. Хранят в холодном месте.

Польский салат

1 кг капусты, 1 средняя свекла, 1 большая морковь, 1 головка чеснока.

Овощи трут на крупной терке, а капусту шинкуют, мнут без соли и перемешивают с овощами.

Заливка: 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли (без горки). кипятят, остужают, добавляют 0,5 л уксуса и заливают овощи. Ставят под груз на ночь (12 часов). Салат готов!

Для тех, кому не лень. Консервирование овощей

Помидоры, фаршированные овощами

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: помидоров для фарширования — 3,2 кг, красной моркови — 2,6 кг, пастернака (корень) — 140 г, сельдерея (корень) — 60 г, петрушки (корень) — 70 г, репчатого лука — 430 г, укропа — 25 г, соли — 100 г, сахара — 110 г, черного молотого перца и душистого молотого перца — по 1/4 ч. ложки в каждую банку, уваренной томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 1,1 кг, к которым в процессе приготовления томатного соуса добавляют 1,45 кг отходов томатов, подлежащих фаршированию (сердцевины томатов).

Для улучшения цвета и повышения содержания витаминов в томатный соус можно добавить 25 % (по массе) пюре из красного сладкого перца, соответственно уменьшив количество томатов.

После подготовки овощей (мойка, чистка, резка) морковь, белые коренья и лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле, добавляют к ним зелень, соль и тщательно перемешивают. Для фарширования отбирают помидоры небольших размеров, округлой формы, с красной плотной мякотью. У помидоров со стороны плодоножки срезают пластинку толщиной 2–3 см и ложечкой с заточенными краями или специальным ножом из нержавеющей стали вырезают сердцевину плода, вместо которой помещают овощной фарш и накрывают пластинками, срезанными при удалении сердцевины плода.

Одновременно готовят томатный соус: свежие томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают плоды на дольки и пропускают их через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и в горячем состоянии протирают через сито, затем помещают ее в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. В конце уваривания к томатной массе добавляют сахар и соль, а затем пряности.

В подготовленные банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные томаты (3–4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и заливают их томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 100 мин.

После обработки банки герметически укупоривают,

переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре.

Помидоры, фаршированные овощами с рисом

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих помидоров для фарширования -3,2 кг, моркови — 1,4 кг, пастернака — 60 г, петрушки — 30 г, репчатого лука — 400 г, укропа — 20 г, соли — 100 г, сухого риса — 270 г, сахара — 110 г, растительного рафинированного масла — 400 г, уваренной томатной массы — 1,6 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по 1/4 ч. ложки в каждую банку.

После подготовки овощей (мойка, чистка, резка) морковь, белые коренья и лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле, добавляют к ним зелень, соль и тщательно перемешивают.

Для фарширования отбирают помидоры небольших размеров, округлой формы, с красной плотной мякотью. У них со стороны плодоножки срезают пластинку толщиной 23 см и ложечкой с заточенными краями или специальным ножом из нержавеющей стали вырезают сердцевину плода.

Рис перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду до полного исчезновения мути, после чего бланшируют в кипящей воде до полуготовности. Пробланшированный рис вновь промывают холодной водой и помещают в сито для стекания воды. Подготовленный рис помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют прокаленное до появления белого дыма растительное масло и все обжаренные овощи, тщательно перемешивают смесь и фаршируют ею томаты, из которых удалена сердцевина.

Для приготовления томатного соуса берут 1,1 кг свежих помидоров и добавляют к ним 1,45 кг отходов от помидоров, подготовленных для фарширования (сердцевины). В чистые сухие банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают фаршированные помидоры (3–4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и заливают их томатным соусом, температура которого должна быть не ниже 80–85 ˚С.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 110–120 мин. В процессе обработки необходимо следить, чтобы не было бурного кипения воды.

По окончании стерилизации банки герметически

укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы консервированные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов (корнишонов) — 3,3 кг, петрушки — 15 г, укропа — 50 г, сельдерея — 30 г, листьев хрена — 30 г, листьев мяты -1/2 шт., чеснока — 3–4 зубчика, красного стручкового горького перца — 1 шт., душистого перца в зернах — 30 шт., лаврового листа — 7 шт., воды для маринада — 2 мл, соли — 100120 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации — 25 мл или 5 %-ного уксуса — 400 мл.

Отобранные огурцы моют и замачивают в холодной воде на 6–8 ч. За это время 2–3 раза меняют воду. Зелень перед укладкой в банки тщательно моют, затем нарезают на кусочки длиной 4–6 см.

На дно банки укладывают третью часть специй, которые необходимы для одной банки, затем вертикально укладывают огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда укладывают вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, сверху выкладывают оставшееся количество специй.

Для банок вместимостью 2–3 л первый ряд огурцов также укладывают вертикально, а остальные — горизонтально.

Наполненные банки заливают горячим (температура 80 °С) маринадом, приготовленным следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (5060 г на 1 л воды), нагревают до полного растворения соли и фильтруют смесь через 34 слоя марли, добавляют уксусную кислоту. Маринад кипятят около 2 мин., заливают им наполненные банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин., 1 л — 15 мин., 3 л -25 мин. Температура воды в кастрюле не должна превышать 90 °С, так как в противном случае огурцы размягчатся.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают в прохладном месте.

Огурцы консервированные резаные

Свежие огурцы подбирают по размерам и степени зрелости, моют в холодной воде и дают ей стечь. Затем огурцы нарезают на мелкие кусочки, помещают их в эмалированную кастрюлю, солят из расчета 30 г соли на 1 кг подготовленных огурцов, перемешивают, накрывают чистым полотенцем и выдерживают в течение 12–14 ч.

Укроп и листья хрена моют, дают воде стечь и нарезают на кусочки длиной до 4 см. Лук и чеснок чистят и режут: лук — кружками, чеснок — пластинками.

Из расчета на одну банку вместимостью 1 л готовят маринад из 400 мл воды, 30 г соли, 20 г сахара и 60 мл 5 %-ного столового уксуса.

В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют соль и сахар, нагревают до полного их растворения, кипятят 2 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, добавляют уксусную кислоту и дают закипеть.

В чистые сухие банки вместимостью 1 л укладывают резаный укроп, нарезанный лист хрена (столько, чтобы покрыть дно банки) и несколько горошин черного перца. Сливают сок с огурцов и укладывают их в банки, чередуя с нарезанными луком и чесноком, после чего заливают горячим маринадом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 8 мин., 1 л — 9-10 мин., 3 л -12 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Огурцы малосольные пастеризованные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих огурцов — 3,5 кг, соли — 100–120 г, укропа — 140 г, листьев хрена — 100 г, чеснока — 60 г, горького стручкового перца — 1 шт., душистого перца в зернах — 50–70 горошин и лаврового листа — 20 шт.

Мелкие огурцы промывают холодной водой, а затем замачивают в холодной воде на 46 ч, после чего вновь моют и солят.

На дно чистых и сухих банок укладывают третью часть специй, затем плотно укладывают огурцы до половины банок, на них — вторую часть специй и остальные огурцы. Сверху укладывают оставшуюся часть специй.

Наполненные банки заливают рассолом (на 1 л воды — 50–60 г соли) и оставляют при комнатной температуре для молочнокислого брожения.

Через 4–6 дней, когда огурцы приобретают специфический приятный вкус малосольных огурцов, их отделяют от специй и рассола, промывают в 2 %-ном солевом растворе (20 г соли на 1 л воды) и укладывают в банки. Предварительно в каждую банку укладывают свежие специи и пряности.

Оставшийся рассол, в котором солились огурцы, сливают в эмалированную кастрюлю, кипятят 5-10 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли и при температуре 80–85 ˚С заливают огурцы, уложенные в банки, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 12 мин., 1 л — 15 мин., 3 л -25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Кабачковая икра

Кабачки моют щеткой или мочалкой в холодной воде, а затем промывают проточной водой. Затем срезают плодоножки и остатки завязи с прилегающей частью плода. Подготовленные кабачки очищают от кожицы. Молодые кабачки с нежной кожицей можно не очищать.

Икру можно приготовить двумя способами.

Первый способ

Для получения икры на одну банку вместимостью 1 л расходуется 1,8 кг свежих кабачков, 100 г растительного масла, 130 г лука, 3–4 зубчика чеснока, зелень укропа и петрушки — по вкусу и 60 г столового уксуса 5 %-ной концентрации.

Кабачки нарезают кружками толщиной 1,5 см, обжаривают на сковороде в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Обжаренные и охлажденные до 70 °С кабачки пропускают через мясорубку.

Репчатый лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Одновременно готовят специи. Молодой укроп и петрушку моют, дают воде стечь, встряхивают зелень и нарезают кусочками длиной 0,5 см. Чеснок очищают, моют холодной водой, дают ей стечь, нарезают кусочками и растирают в ступке с солью.

В пропущенные через мясорубку кабачки добавляют обжаренный лук, измельченную зелень, чеснок, сахар и соль. Сахар и соль добавляют из расчета соответственно 10 и 13 г на 1 кг измельченных кабачков. Вместо уксуса можно добавить резаные томаты, а еще лучше — томатный соус (150–200 г на 1 кг массы). Для улучшения вкуса икры и повышения содержания витаминов в томатный соус добавляют пюре из красного перца (15 % от массы соуса).

Все составляющие икры тщательно перемешивают и расфасовывают смесь в сухие чистые банки. Наполненные банки на — крывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 75 мин., 1 л — 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Второй способ

Подготовленные кабачки нарезают кружочками толщиной 1–1,5 см, укладывают в казанок, нагревают при постоянном помешивании, а затем уваривают до уменьшения

первоначального объема в 2 раза.

На банку икры вместимостью 1 л необходимо 0,8 кг свежих кабачков, 70 г обжаренного в растительном масле лука, 35–40 г растительного масла для обжарки лука, 8-10 г укропа и петрушки, нарезанных на кусочки длиной 0,5 см, 12–15 г (1 чайная ложка) чеснока, толченного с 1/2 чайной ложки соли, 5 г черного молотого перца, 12–15 г соли, 12–15 г сахара и 120 г 6 %-но — го уксуса.

В уваренную массу кабачков добавляют обжаренный лук с маслом, нарезанную зелень, толченый чеснок, перец, соль, сахар, уксус. Массу перемешивают и расфасовывают в сухие чистые банки на 2 см ниже верха горлышка.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю в содой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков — 6,7 кг, моркови — 1,3 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 140 г, репчатого лука — 200 г, зелени -30 г, соли — 90 г, сахара — 70 г, свежих томатов для приготовления соуса — 2,7 кг, растительного масла — 520 г, черного молотого перца и душистого молотого перца — по 1/4 ч. ложки.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кружки толщиной 15–20 мм и обжаривают в растительном масле. Морковь, лук, белые коренья, зелень чистят, режут и все, кроме зелени, обжаривают в прокаленном подсолнечном или хлопковом масле. В обжаренные овощи добавляют нарезанную зелень.

Обжаренные кабачки перед укладкой в банки следует охладить до 30–40 °С, так как в горячем виде они легко деформируются. Подготовленные продукты не следует хранить более 1,5 чдо укладки в банки с момента их обжарки.

На дно банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают обжаренные кружочками кабачки (примерно до половины банки), на них — порцию фарша (75 г) и вновь обжаренные кабачки. Сверху кабачки заливают горячим (температура 80 °С) томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крыш — ками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки резаные с фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих кабачков — 2 кг, моркови — 2,8 кг, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) — 150 г, репчатого лука — 500 г, зелени — 15 г, столовой мелкой соли — 80 г, растительного масла — 300 г, сахара — 90 г, томатов для соуса — 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу.

Промытые щеткой кабачки очищают, режут на кусочки (длина грани 25–30 мм), бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают в холодной воде. Морковь, лук, белые коренья, зелень режут и все, кроме зелени, обжаривают в растительном масле.

При укладке овощей в банки вместимостью 0,5 л следует придерживаться такого соотношения: бланшированных кабачков — 175 г, овощного фарша — 150 г, томатного соуса — 175 г.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего томатного соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают подогретую смесь овощей и заливают наполненные банки

оставшимся томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, подогретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. В процессе обработки нельзя допускать бурного кипения воды.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки, фаршированные рисом

На 1 кг подготовленных кабачков необходимо: спелых томатов для соуса — 600 г, лука -200 г, растительного масла — 100 г, риса — 140 г, горячей кипяченой воды — 100 мл, зелени петрушки — 10 г, соли — 35 г, сахара — 25 г, 5 %-ного уксуса — 60 г, душистого перца -0,5 г, лаврового листа — 2 шт., черного молотого перца — по вкусу.

Свежие с недозревшими семенами кабачки длиной до 15 см моют холодной водой, отрезают плодоножки, ножом соскабливают кожуру, вычищают сердцевину. Подготовленные кабачки посыпают солью (10 г на 1 кг подготовленных кабачков).

Петрушку моют холодной водой, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной до 0,5 см. Лук чистят, нарезают кружочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Рис очищают от посторонних примесей, моют, дают воде стечь, выкладывают крупу на сковороду с луком, поджаривают, добавляют два мелко нарезанных томата и поджаривают, перемешивая ложкой.

В смесь лука с рисом добавляют горячую кипяченую воду, зелень петрушки, молотый черный перец и соль по вкусу и держат на огне, пока рис набухнет. Затем сковороду снимают с огня и чайной ложкой заполняют кабачки фаршем.

Фаршированные кабачки укладывают в кастрюлю.

Для томатного соуса очищают спелые томаты от плодоножек, моют, дают воде стечь, протирают их на терке, удаляют кожицу. Полученную массу ставят на огонь, кипятят примерно 15 мин. (до тех пор, пока перестанет образовываться пена), добавляют соль и сахар, 5 %-ный уксус, душистый перец и лавровый лист. Смесь кипятят еще 10 мин., а затем заливают ею уложенные в кастрюлю фаршированные кабачки.

Залитые томатным соусом кабачки кипятят 20 мин., после чего их ложкой извлекают из кастрюли и укладывают в сухие подогретые банки.

Наполненные кабачками банки заливают горячим томатным соусом, накрывают прокипяченными крышками, ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 80 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, кипение воды не должно быть бурным.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и медленно охлаждают.

Кабачки, фаршированные овощами, в томатном соусе

На 1 кг подготовленных кабачков необходимо: спелых томатов для соуса — 600 г, моркови — 300 г, белых кореньев (петрушки, пастернака, сельдерея) — 30 г, растительного масла — 150 г (100 г для обжарки кабачков и 50 г для тушения), зелени петрушки — 10 г, соли — 35 г (10 г для посыпки подготовленных кабачков и 25 г для соуса), сахара — 25 г, 5 %-ного уксуса — 60 г, душистого перца — 0,5 г, лаврового листа — 2 шт.

Свежие кабачки тщательно моют в холодной воде щеткой, ополаскивают проточной водой, дают воде стечь, обрезают плодоножки и удаляют сердцевину. Очищенные кабачки посыпают солью из расчета 10 г на 1 кг подготовленных кабачков.

Зелень петрушки моют холодной водой, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см. Лук чистят, нарезают пластинками или кружками и обжаривают в растительном масле до появления золотистого цвета. Морковь и белые коренья моют, тщательно очищают от кожицы, вторично моют проточной водой, дают воде стечь и нарезают соломкой.

В казанок наливают растительное масло, укладывают на — резанные морковь, белый корень и тушат при постоянном помешивании до полуготовности.

Обжаренный лук, тушеные морковь и коренья смешивают с нарезанной зеленью и горячей смесью фаршируют кабачки.

Фаршированные кабачки укладывают в сухие подогретые банки и заливают горячим томатным соусом (приготовление томатного соуса подробно изложено в рецепте «Кабачки, фаршированные рисом»).

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 70 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Кабачки кусочками обжаренные

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: свежих кабачков — 1,7 кг, растительного масла 100–120 г (50–60 г для обжарки кабачков и 50–60 г для добавления в банку), чеснока — 2–3 зубчика, зелени петрушки и укропа — по вкусу, соли — 10–15 г, 6 %-ного раствора уксусной кис — лоты — 60 г.

Свежие кабачки диаметром не более 5–6 см моют щеткой в холодной воде, ополаскивают проточной водой, отрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной не более 2,5 см. Нарезанные кабачки обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета и выкладывают в один слой для охлаждения. Чеснок очищают, мелко нарезают и тщательно растирают в ступке или на доске. Петрушку и укроп моют в проточной воде, дают ей стечь и нарезают зелень кусочками длиной 1,5–2 см.

На дно чистой сухой банки наливают растительное масло и уксус, насыпают соль, добавляют зелень, растертый чеснок, а затем плотно укладывают обжаренные кабачки. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюле с водой, нагретой до 50–60 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С банок вместимостью 0,5 л — 2025 мин., 1 л — 40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажанная икра домашняя

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 2,5 кг, репчатого лука — 2 кг, красных томатов — 3 кг, моркови — 500 г, сладкого красного перца — 500 г, зелени укропа и петрушки — 20–30 г, красного горького перца — 1/2 стручка, соли — 100120 г, сахара — 50–60 г, хлопкового или подсолнечного масла — 800 г, черного горького молотого перца — 0,2 г, 5 %-ного уксуса — 20–40 г.

Баклажаны моют щеткой, обрезают у них плодоножку и чашелистики с прилегающей частью плода. Подготовленные баклажаны разрезают на кубики с длиной грани 25–30 мм (кожицу не снимают).

Лук чистят, моют и режут кружками толщиной не более 2–3 мм. Морковь чистят и моют в холодной воде. Раннюю морковь с нежной кожицей не очищают, а только промывают несколько раз. Красный сладкий перец моют в холодной воде. Подготовленные морковь и красный сладкий перец режут соломкой. Зелень моют и нарезают кусочками длиной до 10 мм. Красные томаты моют и разрезают на дольки толщиной 20–25 мм.

Все овощи, кроме зелени, обжаривают. В котел или казанок наливают растительное масло и прокаливают до появления белого дыма. В раскаленное масло помещают лук, хорошо перемешивают и обжаривают до появления золотистой окраски. Затем добавляют нарезанную морковь. После обжарки лука и моркови сюда же добавляют нарезанные баклажаны и красный сладкий перец. В обжаренные овощи добавляют соль, сахар и мелко нарезанный красный стручковый горький перец, а затем — нарезанные томаты (можно протертую томатную массу без кожицы и семян). Массу уваривают при частом помешивании в течение 20–25 мин., пока она не станет густой и от нее не будет отделяться жидкость. В конце уваривания в массу добавляют мелко нарезанную зелень, 12 столовые ложки 5 %-ного уксуса и хорошо перемешивают.

Готовую горячую икру фасуют в сухие чистые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Икра из печеных баклажанов

Для получения 1 кг икры необходимо: свежих баклажанов — 1,8 кг, салатного перца -150 г, красных томатов — 150 г, лука — 150 г, растительного масла — 200 г, укропа и петрушки — 10 г, соли — 25 г, горького черного молотого перца — 5 г, душистого молотого перца — 5 г, 5 %-ного уксуса — 20–40 г.

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют их холодной водой, дают воде стечь, смазывают плоды растительным (подсолнечным) маслом и пекут в духовке, поворачивая их несколько раз. Горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы, удаляют плодоножку, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно (для стекания жидкости) и измельчают ножом или секачом. Лук чистят, моют в холодной воде, нарезают кружками толщиной не более 2–3 мм и обжаривают в прокаленном растительном масле до золотистого цвета. Салатный перец моют, дают воде стечь, удаляют у перца плодоножку и семенные гнезда, режут, бланшируют в кипящей воде 35 мин. и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске. Спелые красные томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, разрезают на 2–4 части и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты можно протереть, отделив кожуру и семена. Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень кусочками длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец и уксус, смесь хорошо перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 80 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Баклажанная икра по-гречески

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,2 кг, салатного перца — 500 г, лука — 700 г, зелени — 30 г, соли — 70 г, сахара — 15 г, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, свежих томатов — 700 г, растительного масла — 500 г.

Баклажаны, лук, салатный перец очищают от кожуры и моют в проточной воде. Баклажаны и перец режут на части и бланшируют в кипящей воде (баклажаны — 1215 мин., а перец — 3–5 мин.). После бланширования баклажаны и перец охлаждают проточной водой.

Лук режут пластинками толщиной 4 мм.

Бланшированные баклажаны и измельченный лук обжаривают до золотистого цвета в прокаленном до белого дыма растительном масле. Свежие томаты очищают от плодоножек, моют, срезают место прикрепления плодоножек к плоду. Зелень моют проточной водой, стряхивают воду и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Обжаренные баклажаны и лук, бланшированный салатный перец и томаты измельчают ножом или пропускают через мясорубку. Измельченные овощи и зелень помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар, хорошо перемешивают и нагревают при постоянном помешивании до 80–90 °С. В конце нагревания добавляют пряности.

Горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,5 кг, свежей красной моркови — 850 г, белых кореньев (пастернак, петрушка, сельдерей) — 100 г, репчатого лука — 150 г, петрушки и укропа — по 7–8 г, соли — 100 г, сахара — 115 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,65 кг или свежих томатов — 2,5 кг, растительного рафинированного масла — 750 г.

Баклажаны и морковь режут на части и бланшируют в кипящей воде (12–15 мин.). После бланширования их охлаждают проточной водой. Лук режут пластинками толщиной 4 мм. Зелень моют проточной водой, стряхивают воду и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Измельченные овощи обжаривают в прокаленном до появления белого дыма масле и добавляют к ним зелень, соль, перец, уксус. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, без рваных краев, так как при обжарке последние обгорают.

Одновременно готовят томатный соус. Для этого свежие зрелые томаты режут на кусочки, пропускают через мясорубку, подогревают в эмалированной кастрюле до кипения, протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3.

Для улучшения вкуса в томатный соус можно добавить 25 % (по массе) пюре из сладкого красного перца.

В сухие подогретые банки наливают немного томатного соуса, температура которого должна быть около 80 °С, и укладывают до половины банки обжаренные кружки баклажанов, затем — порцию овощного фарша, а сверху опять кружки баклажанов.

После наполнения банок овощами их заливают горячим томатным соусом. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с горячей (60–70 °С) водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 5,5 кг, репчатого лука — 160 г, петрушки и укропа — 20 г, соли — 100 г, сахара — 110 г, томатной уваренной массы — 1,8 кг или свежих красных томатов — 3,7 кг, растительного масла — 750 г, горького и душистого молодого перца — по вкусу.

Все овощи и зелень подготавливают так же, как и в случае приготовления консервов с фаршем. Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Лук после чистки и резки также обжаривают.

Томатный соус готовят следующим образом. Томаты моют, режут на части и пропускают через мясорубку. Полученную массу подогревают в эмалированной кастрюле, протирают через сито и уваривают до уменьшения объема на 1/3.

К уваренной массе добавляют сахар, обжаренный лук, горький черный молотый перец, душистый молотый перец и резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса необходимо добавить в него соль. Для улучшения цвета и вкуса, а также для повышения содержания витаминов в готовых консервах в томатный соус рекомендуется добавлять пюре из сладкого красного перца (до 25 % по массе) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогретые банки наливают немного горячего соуса (температура 80–85 °С), затем укладывают баклажаны, которые сверху вновь заливают томатным соусом, наполняя банки доверху. Накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны резаные необжаренные в томатном соусе

Для такого вида консервов можно использовать плоды любых размеров и формы. Баклажаны моют щеткой, обрезают у них плодоножки, разрезают на кубики, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. и охлаждают проточной водой.

Сладкий красный перец моют, дают воде стечь, очищают от семенного гнезда, нарезают вдоль на полоски шириной 2–2,5 см, бланшируют их в кипящей воде 5–7 мин. и охлаждают в холодной воде.

Томаты моют и разрезают на дольки.

Подготовленные овощи укладывают в сухие чистые банки слоями или вперемешку. Соотношение овощей в смеси можно менять по вкусу. Уложенные в банки овощи заливают горячим (температура 75–80 °С) томатным соусом или неуваренной протертой томатной массой. В последнем случае на банку вместимостью 0,5 л в томатную массу необходимо добавить 7–8 г соли.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с горячей (температура 60–70 °С) водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 100 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощами и рисом

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,6 кг, моркови -900 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 80 г, репчатого лука — 260 г, риса — 260 г, петрушки и укропа — 30 г, соли — 90 г, сахара — 110 г, черного молотого перца и душистого перца — по вкусу, томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 2,5 кг, растительного масла — 500 г.

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез.

Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 3040 °С.

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Рис перебирают и промывают в холодной воде до полного исчезновения мути, затем бланшируют в кипящей воде до полуготовности. После бланширования рис опять промывают в холодной воде до удаления мути, а затем дают воде стечь.

Обжаренные овощи и рис перемешивают, добавляют в фарш 60 г растительного масла и протушивают. Одновременно готовят томатный соус.

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполняют хорошо перемешанным фаршем. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и сверху заливают их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 120 мин. Бурное кипение воды не допускается.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, фаршированные овощным фаршем

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,6 кг, моркови — 2,1 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 250 г, репчатого лука — 400 г, укропа и петрушки — 40 г, со — ли — 90 г, сахара — 100 г, душистого перца — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 2,5 кг, растительного масла -500 г.

Для фарширования отбирают баклажаны диаметром не более 70 мм и длиной до 90 мм. Их моют щеткой в холодной воде, дают воде стечь, обрезают плодоножки и чашелистики с прилегающей частью плода. Кожицу не очищают. Для лучшего прожаривания баклажанов необходимо сделать на них продольный разрез. Подготовленные баклажаны обжаривают на прокаленном до появления белого дыма подсолнечном или хлопковом масле до тех пор, пока они не приобретут коричневую окраску с золотистым оттенком. Обжаренные баклажаны охлаждают до температуры 30–40 ˚С.

Все овощи моют, режут и обжаривают в прокаленном масле. Одновременно готовят томатный соус (см. «Баклажаны, на — резанные кружками, в томатном соусе»).

Обжаренные в целом виде баклажаны через разрез заполняют хорошо перемешанным фаршем. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 ˚С) томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и сверху заливают их горячим томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 120 мин. Бурное кипение воды не допускается. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-гречески

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 3,6 кг, репчатого лука — 2,8 кг, петрушки и укропа (пополам) — 150 г, спелых томатов — 2,5 кг, соли — 90 г, сахара — 100 г, черного молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, растительного рафинированного масла — 700 г.

Мелкие баклажаны грушевидной формы моют и обжаривают в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Перед обжаркой острым ножом делают на баклажанах посередине глубокий надрез, чтобы они лучше прожарились. Для обжарки баклажанов берется не все растительное масло, часть его оставляют для обжарки вымытого, очищенного и мелко нарезанного лука.

Зелень моют и мелко режут. Смешивают обжаренный лук, зелень и 40 г соли. Томаты моют и готовят из них томатный соус.

Подготовленные баклажаны фаршируют смесью обжаренного лука и зелени.

В чистые подогретые банки наливают немного томатного соуса, затем укладывают фаршированные баклажаны и заливают их горячим (температура не ниже 80 °С) соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 100 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны по-болгарски

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 6 кг, красных томатов — 1,6 кг, репчатого лука — 1,9 кг, чеснока — 120 г, зелени петрушки — 100 г, растительного масла — 900 г, соли — 150 г, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу.

Баклажаны одинаковой цилиндрической формы моют, удаляют плодоножки, разрезают на кружки толщиной 15–20 мм. Кружки помещают не более чем на 5 мин. в раствор соли 12 %-ной концентрации (на 1 л воды 120 г соли), после чего их вынимают, дают рассолу стечь и обжаривают кружки до равномерной золотисто-желтой окраски в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. После обжарки баклажаны охлаждают.

Лук очищают, промывают, режут на пластинки толщиной не более 3 мм, обжаривают до желтовато-коричневой окраски в прокаленном растительном масле.

Красные томаты промывают холодной водой, удаляют плодоножки, режут на дольки или пропускают через мясорубку, нагревают до кипения и протирают через сито. Протертую массу уваривают до уменьшения объема на 1/3.

Чеснок замачивают на 1,5–2 ч в холодной воде, затем очищают дольки от покровной пленки и пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 2,53 мм. Зелень моют и мелко режут.

Перемешивают все составляющие, помещают фарш в эмалированную кастрюлю и нагревают до кипения, постоянно помешивая.

В сухие подогретые банки помещают небольшой слой фарша, затем слой обжаренных баклажанов и так чередуют слои до заполнения банки. Сверху должен быть слой фарша.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при

100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны резаные с фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 2,0 кг, красной моркови — 2,8 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 280 г, репчатого лука — 460 г, зелени — 25 г, соли — 80 г, сахара — 100 г, масла растительного — 300 г, уваренной томатной массы — 1,6 кг или свежих томатов — 2,5 кг, черного горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу.

Все овощи сортируют, моют, чистят.

Баклажаны режут на кусочки с длиной граней не более 25–30 мм, бланшируют в кипящей воде в течение 3–5 мин., а затем охлаждают в холодной воде.

Морковь, белые коренья и лук режут и обжаривают в прокаленном до появления белого дыма масле. Промытую зелень режут на кусочки длиной не более 10 мм.

Одновременно готовят томатный соус.

Кастрюлю с овощами и зеленью ставят на слабый огонь и при постоянном помешивании нагревают. К фаршу добавляют пробланшированные кусочки баклажанов и всю массу нагревают до 80–85 °С.

В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80–85 °С) томатного соуса, укладывают горячую смесь, а затем заливают банки доверху томатным соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. Бурное кипение воды не допускается.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны печеные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: печеных баклажанов — 3,2 кг, печеного сладкого красного перца — 1 кг, спелых томатов — 500 г, соли — 100 г, 6 %-ного раствора уксусной кислоты — 200 г.

Баклажаны моют, укладывают на противень, помещают в духовку и запекают до полного размягчения. У запеченных баклажанов снимают кожицу и удаляют плодоножки.

Сладкий красный перец моют холодной водой, укладывают на противень, запекают в духовке так же, как и баклажаны, снимают с перца кожицу и удаляют плодоножки с семенником.

Красные томаты промывают и удаляют у них плодоножки.

В сухие чистые банки укладывают свежие томаты, разрезанные на дольки (50 г), затем очищенный от кожицы перец (100 г), а сверху — баклажаны (320 г). При укладке овощей в каждую банку добавляют по 10 г соли. Пропеченные овощи укладывают в банки

горячими.

В наполненные банки вливают по 20–30 г 6 %-ного раствора уксусной кислоты. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, на — гретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

Такие консервы используются для приготовления баклажанной икры в зимнее время. Содержимое банки выкладывают на блюдо, мелко режут на части и к нему добавляют по вкусу мелко нарезанный лук, черный молотый перец и 60–70 г прокаленного до появления белого дыма хлопкового или подсолнечного масла.

Баклажаны вареные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 6 кг, соли — 80 г, 6 %-ного раствора уксусной кислоты — 400 г.

Зрелые баклажаны моют, дают воде стечь, в нескольких местах прокалывают их насквозь ножом и варят в подсоленной воде (30 г на 1 л воды) в течение 5–7 мин. до размягчения.

Проваренные баклажаны выкладывают на наклонно установленную кухонную доску, сверху накрывают второй доской с грузом для отжатия излишка воды.

С остывших и отжатых баклажанов снимают кожицу и укладывают их в банки.

На одну банку вместимостью 0,5 л добавляют 10 г соли и 30 г 5 %-ного столового уксуса.

Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 6570 мин., 1 л — 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Эти консервы могут быть использованы в зимний период для приготовления баклажанной икры. Способ приготовления такой же, как и для печеных баклажанов.

Баклажаны, нарезанные кружками, жареные

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 4 кг, растительного масла — 500 г, лимона — 21/2 шт., зелени петрушки — 250 г.

Свежие баклажаны темно-фиолетового цвета моют холодной водой, дают воде стечь, нарезают кружками толщиной 15–20 мм. Кружки баклажанов должны иметь ровную плоскость среза, так как при обжарке выступающие неровности обгорают. Нарезанные кружки солят из расчета 60 г на 1 кг баклажанов и выдерживают в течение 15–20 мин. для удаления горечи, после чего тщательно моют, дают воде стечь и обжаривают кружки с двух сторон в прокаленном до появления белого дыма растительном (хлопковом или подсолнечном) масле.

Обжаренные кружки охлаждают до 40 °С и укладывают в чистые сухие банки, перемежая их слоями тонко нарезанных пластинок свежего лимона и зелени петрушки.

Наполненные банки заливают прокаленным и охлажденным до 70 °С растительным маслом так, чтобы уровень его был на 2 см ниже верха горлышка, накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50 °С, для стерилизации. Бурное кипение воды не допускается. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин., 1 л — 110 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, с картофелем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 4,4 кг, репчатого лука — 300 г, картофеля — 1,6 кг, томатов — 2 кг, зелени — 40 г, подсолнечного масла -510 г, соли — 15 г, сахара — 110 г, муки — 100 г, томатного соуса — 2 л.

Отбирают баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Их моют в холодной воде, дают ей стечь, срезают чашелистики и режут баклажаны кружками толщиной 1,2–2 см.

Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпают солью, укладывают на кухонную доску и оставляют на 20 мин. После этого с кружков стряхивают капли рассола, обваливают кружки в муке и обжаривают их до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Картофель очищают от кожицы, моют, режут кусочками размером примерно 20х10х10 мм. Нарезанный картофель можно хранить в холодной воде, но не более 1 ч.

Лук чистят, моют, режут кружками толщиной 3–5 мм и обжаривают до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма масле.

Зелень перебирают, моют и режут на кусочки длиной до 10 мм и добавляют в жареный лук.

При укладке подготовленных продуктов в банки вместимостью 0,5 л соблюдается следующее соотношение: обжаренных баклажанов — 500 г, картофеля — 100 г.

На дно сухих подогретых банок наливают половину горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают третью часть баклажанов, половину всего картофеля, затем вторую треть баклажанов, остальной картофель и сверху — оставшиеся баклажаны.

Наполненные банки заливают оставшимся горячим соусом, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин., 1 л — 100 мин.

После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежих баклажанов — 5 кг, сладкого перца — 1,1 кг, репчатого лука — 300 г, томатов — 2 кг, зелени — 40 г, подсолнечного масла — 550 г, соли — 75 г, сахара — 110 г, муки — 100 г.

Отбирают баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Их моют в холодной воде, дают ей стечь, срезают чашелистики и режут баклажаны кружками толщиной 1,2–2 см.

Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпают солью, укладывают на кухонную доску и оставляют на 20 мин. После этого с кружков стряхивают капли рассола, обваливают кружки в муке и обжаривают их до золотистого цвета в прокаленном до появления белого дыма подсолнечном масле.

Салатный перец моют, чистят, удаляют плодоножки вместе с семенником и ополаскивают в холодной воде для полного удаления семян. Крупный перец разрезают вдоль плода на четыре части, а мелкий — пополам, затем режут дольки поперек на полосы шириной 15–20 мм.

В банку вместимостью 0,5 л укладывают 230 г обжаренных баклажанов, 80 г перца, 200 г томатного соуса. На дно сухой подогретой банки наливают половину горячего (температура не ниже 80 °С) соуса, плотно укладывают половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и заливают оставшимся горячим соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 90 мин., 1 л — 120 мин.

По окончании стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, фаршированный в томатном соусе

Для 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 1,85 кг, моркови -3,75 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 350 г, репчатого лука — 600 г, зелени — 65 г, соли — 100 г, сахара — 115 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,4 кг или свежих томатов — 2,1 кг, растительного масла — 400 г.

Перец сортируют по цвету (красный, зеленый, оливковый), моют холодной водой, дают воде стечь и удаляют плодоножки с семенниками. Оставшиеся семена в перце вымывают водой или удаляют встряхиванием.

Перед фаршированием перец бланшируют паром (лучше в паровой соковарке) для придания ему эластичности, чтобы при фаршировании он сохранял первоначальную форму. При бланшировании паром лучше сохраняется витамин С. После бланширования перец охлаждают холодной водой.

После обжарки всех овощей, входящих в состав фарша, их помещают в эмалированную кастрюлю, тщательно перемешивают и фаршируют ими перец. В фарш можно добавить и нарезанный кусочками перец.

Для приготовления томатного соуса зрелые томаты моют, удаляют у них плодоножки, разрезают помидоры на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и в горячем виде протирают через сито.

Полученную протертую массу помещают в чистую эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. В уваренную томатную массу добавляют сахар, соль и пряности. Смесь варят 10–15 мин. Для придания консервам приятной остроты в конце уваривания томатного соуса в него добавляют уксусную кислоту.

В чистые сухие банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса. Затем аккуратно укладывают фаршированные перцы и заливают их горячим томатным соусом. В банку вместимостью 0,5 л укладывают 125 г перца, содержащего 225 г фарша, и заливают 150 гтоматного соуса.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. Во время обработки нельзя допускать бурного кипения в кастрюле, а уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже горлышка банки.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 2,15 кг, моркови — 3,3 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 350 г, репчатого лука — 550 г, зелени укропа и петрушки — 1–2 пучка, соли — 90 г, сахара — 90 г, растительного масла — 350 г, уваренной томатной массы — 1,65 кг или свежих томатов — 2,5 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, томатного соуса — 1,75 кг.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 минут в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и формы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин. В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, фаршированный овощами с рисом, в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 1,8 кг, моркови — 1,7 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 130 г, репчатого лука — 400 г, риса -400 г, зелени — 50 г, соли — 100 г, сахара — 120 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,4 кг или томатов свежих — 2,2 кг, растительного масла — 400 г.

Перец сортируют по цвету (красный, зеленый, оливковый), моют холодной водой, дают воде стечь и удаляют плодоножки с семенниками. Оставшиеся семена в перце вымывают водой или удаляют встряхиванием.

Перед фаршированием перец бланшируют паром (лучше в паровой соковарке) для придания ему эластичности, чтобы при фаршировании он сохранял первоначальную форму. При бланшировании паром лучше сохраняется витамин С. После бланширования перец охлаждают холодной водой.

После обжарки всех овощей, входящих в состав фарша, их помещают в эмалированную кастрюлю, тщательно перемешивают, добавляют рис и фаршируют перец. В фарш можно добавить и нарезанный кусочками перец.

Следует помнить, что при бланшировании риса в кипящей воде его масса увеличивается в 2,5–3 раза. Рис перебирают, отбрасывая посторонние примеси, моют в холодной воде до полного исчезновения мути, бланшируют 5–7 мин. в кипящей воде до полуготовности, вновь промывают в холодной воде и дают ей стечь.

В пробланшированный рис добавляют прокаленное до появления белого дыма растительное масло, а также все овощи и специи, которые хорошо перемешивают и начиняют пробланшированный перец.

Предварительно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки небольшим слоем наливают горячий (температура не ниже 80 °С) томатный соус, укладывают фаршированный перец (не очень плотно, так как в противном случае он плохо прогреется при стерилизации) и заливают горячим томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в емкость с водой, подогретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 120 мин.

После обработки банки герметически укупоривают и

охлаждают.

Перец резаный с овощным фаршем и рисом в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 1,8 кг, моркови — 1,7 кг, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 130 г, репчатого лука — 400 г, риса -400 г, зелени — 50 г, соли — 100 г, сахара — 120 г, пряностей — по вкусу, уваренной томатной массы — 1,4 кг или томатов свежих — 2,2 кг, растительного масла — 400 г.

Свежий ярко-зеленый или красный с толстыми мясистыми стенками перец тщательно промывают, удаляют плодоножки вместе с семенниками, бланшируют перец 3–5 мин. в кипящей воде или паром и охлаждают в холодной воде. После бланширования его режут на кусочки разной длины и фор — мы шириной не более 25 мм.

Обжаренные морковь, лук, белые коренья, а также измельченную зелень и соль помещают в эмалированную кастрюлю, перемешивают, нагревают на слабом огне, добавляют нарезанный перец, тщательно перемешивают смесь и нагревают до температуры 65–70 °С.

Одновременно готовят томатный соус. В сухие подогретые банки наливают немного горячего (температура 80 °С) томатного соуса, укладывают смесь нагретых овощей, сверху заливают ее горячим томатным соусом, наполняя банки доверху.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 50 мин., 1 л — 90 мин.

В процессе обработки нужно следить за тем, чтобы не было бурного кипения воды в кастрюле.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соусе

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного сладкого перца — 5,7 кг, сахара -65 г, соли — 70 г, свежих томатов — 1,7 кг или уваренной томатной массы — 1,1 кг, горького молотого перца и душистого молотого перца — по вкусу, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации — 25 г. В банку вместимостью 0,5 л укладывают приблизительно 370 г перца и 130 гтоматного соуса.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками яркокрасного цвета продолговатой формы или гогошары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем — в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец можно укладывать в банки в целом виде, разрезанным вдоль на половинки или на кусочки произвольной формы шириной не менее 25 мм. Одновременно готовят томатный соус.

В сухие подогретые банки наливают небольшой слой горячего (температура 95 ˚С) томатного соуса, укладывают перец и заливают его оставшимся горячим томатным соусом, наполняя банки доверху. Банки накрывают прокипяченными крышками (если в соус добавлена уксусная кислота, то крышки берут лакированные) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин., 1 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном соке

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: красного перца — 5,4 кг, сахара — 50 г, соли — 60 г, свежих томатов — 1,6 кг.

Свежий перец с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета моют, удаляют у плодов плодоножки с семенниками. Подготовленный перец бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин. Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку.

После бланширования перец разрезают вдоль на половинки или оставляют целым. Если плоды разрезаны пополам, то половинки складывают одна в другую и вертикально укладывают в банки. Целый перец сплющивают пополам.

Уложенный перец заливают горячим (температура 95 ˚С) томатным соком. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 350 г перца и 150 мл томатного сока.

Томатный сок готовят следующим образом: зрелые красные томаты моют, режут на дольки, пропускают через мясорубку, нагревают в эмалированной кастрюле до кипения и протирают в горячем состоянии через сито.

Протертый томатный сок сливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения, добавляют в него сахар и соль. Смесь кипятят 5-10 мин. (до прекращения выделения пены).

Для придания готовому продукту более приятного вкуса в конце приготовления томатного сока в него можно добавить 20–30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

На дно банок наливают небольшой слой горячего томатного сока, затем плотно укладывают перец и заливают его томатным соком.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками (если в сок добавлена уксусная кис — лота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин. Если в томатный сок добавлена уксусная кислота, то стерилизацию банок вместимостью 0,5 л проводят при 100 ˚Св течение 15 мин., 1 л — 25 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец в томатном пюре

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 4 кг, свежих томатов — 4,2 кг, душистого перца — 20 г, черного горького перца — 20 г.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета продолговатой формы или гогошары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем — в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники.

Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Одновременно готовят томатное пюре. Для этого сначала готовят томатный сок, а затем его уваривают до уменьшения первоначального объема в 1,5–2 раза и горячим (температура не ниже 95 °С) заливают в банки с перцем. Предварительно на дно банок кладут специи и наливают немного пюре.

В банку вместимостью 0,5 л кладут 2–3 горошины горького перца и 2–3 горошины душистого. Затем укладывают нарезанный перец и заливают его томатным пюре.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин. (с момента закипания воды).

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец натуральный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 5,4 кг свежего перца и 30 г соли.

Для приготовления натурального перца отбирают только свежие сладкие плоды с толстыми мясистыми стенками ярко-красного цвета, моют их и дают воде стечь.

Натуральный перец рекомендуется готовить со снятой кожицей. Для этого промытый перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 с, а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками.

Перец можно готовить и с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют паром или в кипящей воде 3–5 мин.

Для бланширования паром можно использовать паровую соковарку или кастрюлю с небольшим количеством воды (около 3 см по высоте). После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде.

Если плоды, обработанные маслом, недостаточно эластичны, необходимо пробланшировать их паром.

Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющивают, а половинки складывают одна в другую.

Наполненные перцем банки заливают 2 %-ным раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 95 °С, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 50 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Икра из перца

На 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 5,5 кг, моркови — 350 г, белых кореньев (пастернак, сельдерей, петрушка) — 150 г, репчатого лука — 300 г, зелени — 50 г, соли — 80 г, горького и душистого перца — по вкусу, уваренной томатной массы — 110 г или сырой — 200 г, подсолнечного масла — 500 г.

Свежие плоды зеленого или желтого цвета моют, дают воде стечь, натирают перец подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая, до размягчения.

Горячий перец очищают от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчают на кухонной доске или пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия.

Лук чистят, моют, нарезают кружочками и обжаривают в 200–250 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, пока кружочки станут золотистого цвета.

Морковь и белые коренья вначале замачивают на 10–15 мин., а затем очищают от покровной кожицы, моют, дают воде стечь и нарезают лапшой.

Нарезанные морковь и белые коренья помещают в казанок, добавляют 150–200 г прокаленного до появления белого дыма растительного масла, ставят на огонь и при помешивании тушат до полуготовности.

Петрушку и укроп моют, дают воде стечь и нарезают зелень на кусочки длиной 0,5 см.

Красные спелые томаты очищают от плодоножек, моют, дают воде стечь, режут плоды на дольки и пропускают через мясорубку. Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое. В уваренную томатную массу добавляют измельченный черный горький и душистый перец, тушеную морковь с маслом, обжаренный лук с маслом, измельченную зелень с солью и тушат в течение 10 мин. при постоянном помешивании.

При желании придать готовому продукту приятную остроту в конце уваривания смеси рекомендуется добавить в нее 25–30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Уваренную горячую (температура не ниже 95 °С) массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными крышками (если добавлена уксусная кислота, то крышки должны быть лакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при

100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин., 1 л — 80 мин. Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет соответственно — 30 и 40 мин.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Пюре из перца

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо 7,7 кг свежего перца.

Плоды перца с мясистой стенкой ярко-красного цвета моют, удаляют у них плодоножки с семенами, ошпаривают паром в паровой соковарке или в кастрюле с небольшим количеством воды (3 см по высоте) до их полного размягчения и протирают через сито с отверстиями диаметром до 1,5 мм. Ошпаренные плоды можно предварительно пропустить через мясорубку с решеткой, отверстия которой имеют диаметр 2,5–3 мм.

Полученную после протирания через сито массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до 95–97 °С и быстро фасуют в сухие подогретые банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 90–95 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 60 мин., 1 л — 90 мин.

После этого банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец, фаршированный капустой

Свежий перец моют холодной водой, дают воде стечь, удаляют у плодов плодоножки с семенниками, споласкивают проточной водой для удаления оставшихся семян, бланшируют в кипящей воде 3–5 мин., дают воде стечь, затем фаршируют капустой.

Белокочанную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на четыре части, вырезают кочерыжку и шинкуют. На 1 кг нашинкованной капусты добавляют 40 г соли и полстакана 5 %-ного столового уксуса. Смесь выдерживают 24 ч, отжимают сок и добавляют в капусту 1 чайную ложку семян тмина. Этим фаршем заполняют подготовленный перец.

В каждую сухую чистую банку укладывают 1 лавровый лист и 2 горошины душистого перца, а затем — фаршированный перец. Наполненные банки заливают маринадом, который готовят из расчета 30 г соли и 100 г 5 %-ного столового уксуса на 1 л воды.

Маринад готовят следующим образом: в кастрюлю наливают воду, добавляют соль, нагревают смесь до полного растворения соли, фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, добавляют уксус, кипятят одну минуту и при температуре не выше 80 °С заливают банки до уровня, расположенного на 2 см ниже верха горлышка банки.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 25–30 мин., 1 л — 35–40 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Перец печеный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: свежего перца — 6,1 кг, растительного масла — 500 г, 5 %-ного столового уксуса — 300 г, соли — 70 г.

Отбирают зрелые плоды одинаковой окраски с мясистыми стенками. Перец моют холодной водой, дают воде стечь, натирают плоды подсолнечным маслом и пекут в духовке или на железном листе, поворачивая их несколько раз. В горячем состоянии их очищают от кожицы, удаляют плодоножки и семенники. Пригоревшую кожицу удаляют, промывая перец кипяченой и охлажденной до 45 ˚С водой.

Подготовленный перец плотно укладывают в чистые сухие банки, добавляют соль (7–8 г на банку вместимостью 0,5 л) и 5 %-ный столовый уксус (30 г на банку вместимостью 0,5 л), заливают горячим (температура 70 ˚С), прокаленным до появления белого дыма подсолнечным маслом.

Банки накрывают прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 -30 мин., 1 л — 40 мин.

Перед употреблением печеный перец выкладывают на тарелку, посыпают нарезанным кружочками луком, заправляют подсолнечным маслом и черным молотым перцем.

Грибы натуральные

Соотношение при закладке в банку вместимостью 0,5 л следующее: грибов — 370 г и заливки — 130 мл.

Наилучшими грибами для консервирования в натуральном виде являются белые грибы, шампиньоны, рыжики. Пригодны для консервирования также опенки осенние, подберезовики, подосиновики.

Отбирают грибы молодые с диаметром шляпки не более 4–5 см. Из натуральных консервированных грибов в домашних условиях впоследствии можно приготовить грибной суп, салат, обжаренные грибы.

Подготовленные грибы моют и проваривают в солевом растворе (30–40 г соли на 1 л воды) в течение 5-10 минут. Во избежание потемнения грибов в солевой раствор при варке добавляют 2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды. После окончания варки посуду с грибами снимают с огня и сразу же погружают в холодную воду для охлаждения, чтобы они не разваривались.

Охлажденные грибы укладывают в подготовленные банки вместимостью 0,5 л и заливают заранее приготовленным рассолом, содержащим 30 г соли и 2 г лимонной кислоты в 1 л воды. При консервировании белых грибов и шампиньонов вместо воды используют профильтрованный отвар, в котором проварились грибы. Температура заливки должны быть не ниже 70 °С.

Наполненные банки закатывают, надевают скобы и стерилизуют при 105 °Св течение 90 минут (с момента закипания рассола).

Грибы жареные в сухарях

На 1 кг подготовленных грибов следует брать: 350 г масла подсолнечного или сливочного, 2 яйца, 100 г сухарей, 20 г (неполная столовая ложка) соли.

Подготовленные крупные грибы режут на дольки, а мелкие обрабатывают в целом виде, подсаливают и тушат в собственном соку на сковороде или в казанчике в течение 3050 минут, пока не испарится большая часть сока. Затем их снимают с огня, добавляют подсолнечное или сливочное масло, соль, сухари, взбитые яйца; смесь перемешивают, снова ставят на огонь и обжаривают в масле еще 10–20 минут.

В горячем виде обжаренные грибы ложкой плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки, накрывают ошпаренными крышками, закатывают, надевают скобы. Банки емкостью 0,5 л стерилизуют при 105 °С в течение 90 минут (с момента закипания рассола).

Грибы тушеные

На 1 кг подготовленных грибов нужно взять: масла подсолнечного или сливочного -350 г, лука — 100 г, перца горького и душистого — по 10 шт., лаврового листа — 3 шт., соли поваренной — 0,5 ст. ложки.

Тушат белые грибы, подберезовики, подосиновики, опенки, маслята, шампиньоны. Ножки белых грибов также пригодны для тушения. Хорошо перебранные, очищенные и тщательно вымытые крупные грибы режут дольками, мелкие тушат в целом виде.

Подготовленные грибы проваривают в воде (на 1 л воды добавляют 20 г соли и для сохранения цвета белых грибов — 3 г лимонной кислоты) в течение 4–5 минут, после чего воду сливают и добавляют подсолнечное или сливочное масло, лук репчатый, мелко нашинкованный, соль, перец горький и душистый, лавровый лист и тушат 40–50 минут на слабом огне.

В горячем виде смесь тушеных грибов со специями укладывают в подготовленные банки, накрывают ошпаренными крышками, закатывают, надевают скобы и стерилизуют при темпера — туре 105 ˚Св течение 120 минут с последующей повторной стерилизацией через 2 дня в течение 40 минут при 105 ˚С.

Грибы в томатном соусе

Для приготовления 1 кг такой смеси требуется 600 г тушеных грибов и 400 г томатной заливки.

Необходимые продукты: грибы свежие, томаты свежие, томатная паста или пюре, лук репчатый, соль, сахар, перец горький и душистый, лавровый лист. Грибы перебирают, тщательно очищая, и моют в холодной проточной воде. Крупные грибы режут дольками, молодые мелкие грибы консервируют целыми.

Подготовленные грибы проваривают в течение 5–8 минут в воде, затем воду сливают и тушат грибы в собственном соку либо в подсолнечном масле. Масло добавляют из расчета 250 г на 1 кг подготовленных грибов.

В томатное пюре на каждый килограмм добавляют 40 г соли, 20 г сахара, 2–3 лавровых листа, по 2–3 шт. черного и душистого перца и столько же гвоздики.

Для приготовления пюре можно также использовать 30 %-ную томатную пасту, предварительно разбавив ее водой наполовину.

В доведенную до кипения томатную заливку кладут тушеные грибы, кипятят все вместе 5-10 минут, после чего расфасовывают в банки.

Уложенную в банки вместимостью 0,5 л смесь закатывают, надевают скобы и стерилизуют при температуре 105 °С в течение 90 минут (с момента закипания рассола).

Шампиньоны, консервированные с уксусом

Заливка (маринад): 1 л воды, 3–4 лавровых листа, 8-10 горошин душистого или горького перца, 2–3 бутона гвоздики, 5 ч. ложек сахара, 1 ст. ложка столового уксуса, чеснок, соль по вкусу.

При подготовке шампиньоны очищают, крупные грибы разрезают на части и по мере обработки вместе с мелкими укладывают в кастрюлю с 2 %-ным раствором соли, чтобы они не потемнели на срезах. Затем жидкость сливают, 20–25 минут отваривают шампиньоны в чистой воде на небольшом огне, снимая пену и перемешивая, после чего откидывают их на дуршлаг.

Бульон фильтруют через 3–4 слоя марли, доводят до кипения, растворяют в нем сахар и соль, еще раз процеживают, чуть охлаждают (до температуры 85–95 ˚С) и добавляют уксус.

В банки наливают маринад (около 20 % их емкости), укладывают грибы, специи и чеснок (2–3 нарезанные пластинками дольки на пол-литровую банку). Сразу прикрывают банки прокипяченными крышками, стерилизуют при слабом кипении: пол-литровые — 1520 минут, литровые — 20–25 минут) и закатывают.

Спаржа натуральная

Для консервирования пригодны свежие плотные сочные стержни спаржи кремоватобелого цвета. Их сортируют, удаляют поврежденные, мятые и имеющие зеленую окраску, моют, дают стечь воде, складывают головками в одну сторону в небольшие пучки диаметром 3–4 см, перевязывают ниткой, равномерно обрезают корешки и бланшируют в кипящей воде в течение 8-10 минут, а затем охлаждают, погружая в холодную воду.

В подготовленные банки укладывают стержни спаржи и заливают кипящей заливкой.

Готовят ее так: в эмалированную кастрюлю наливают 1 л воды, добавляют 20 г соли, 10 г сахара и 5 г лимонной кислоты, ставят на огонь и доводят до кипения.

Соотношение закладки: спаржи — 60 %, заливки — 40 %. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышек. Залитые банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки — вместимостью 0,5 л — 50 минут и вместимостью 1,0 л — 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Спаржа натуральная подается к столу в горячем виде с толчеными сухарями, обжаренными в сливочном — масле.

Цветная капуста

Для консервирования пригодна свежая плотная, без повреждений, капуста белого или кремового цвета. Цветную капусту очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют. Отмытые соцветия выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде — 3–4 минуты, после чего охлаждают водой, укладывают в подготовленные банки, заливают кипящим рассолом (из расчета 20 г соли на 1 л воды) и добавляют в банку вместимостью 0,5 л одну столовую ложку 5 %-ного уксуса.

Соотношение закладки: 60 % капусты и 40 % рассола.

Наполненные банки накрывают крышками, ставят в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и стерилизуют в кипящей во — де: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут и вместимостью 1,0 л — 40 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Стерилизованный зеленый горошек

Для стерилизации пригодны сорта с крупными и гладкими горошинами. Горох собирают в стадии молочной спелости, когда семена уже полностью развились, но еще нежные и содержат наибольший процент сахара. Обработка горошка должна проводиться не позднее чем через сутки после его уборки, так как в нем быстро происходят изменения и его качество ухудшается. Стручки с более крупными семенами удаляют, так как они содержат большое количество крахмала и дают белый осадок в консервах.

Горошек моют под проточной водой и 2–3 минуты бланшируют в кипящей подсоленной воде. Более длительная бланшировка не рекомендуется, потому что семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Горячим горошек разливают в банки и сразу же заливают горячей водой, в которой он бланшировался. В воду укладывают 3 г лимонной кислоты на литр заливки. Банки наполняют на 1 см под горлышко и стерилизуют 80 минут.

Такие консервы из зеленого горошка можно использовать для приготовления мясных или других блюд или салатов.

Спаржевая фасоль в томатном соусе

В состав консервов входят: спаржевая фа — соль, томаты красные, лук, морковь, белый корень, зелень петрушки, масло подсолнечное, соль, сахар, уксус, перец душистый и лавровый лист.

Свежие стручки спаржевой фасоли с недоразвитыми семенами, плотные и сочные, в количестве 1000 г моют, обрезают ножом плодоножки и концы, очищают от нити, нарезают ножом на кусочки длиной до 4 см, бланшируют в кипящей воде 5 минут, после чего охлаждают в воде и дают ей стечь. Лук (200 г), очищенный от покровных листьев, корневой мочки, нарезают кружочками или пластинками и обжаривают в 100 г подсолнечного масла до золотистого цвета.

Морковь (200 г) и корень петрушки (20 г) тщательно очищают, моют и нарезают соломкой, укладывают в казанок, добавляют 50 г подсолнечного масла и, помешивая, тушат на огне до полуготовности.

Зелень петрушки (10 г) моют, дают стечь воде и нарезают на кусочки длиной до 0,5 см.

Томаты (700 г) очищают от плодоножек, моют, протирают на бурачной терке с удалением кожицы. Протертую массу сливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, кипятят 15 минут и добавляют 3 чайные ложки соли, 1,5–2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки 5 %-ного уксуса, обжаренный лук с маслом, тушенную в масле морковь, нарезанную зелень, 0,5 г душистого перца в зернах, 2 лавровых листа и бланшированные стручки фасоли.

Смесь кипятят 15 минут, нагревают банки на пароводяной бане и заполняют горячей смесью на 1,5 см ниже верха горлышек. Накрыв банки подготовленными крышками, их ставят в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и прогревают в течение 20 минут при слабом кипении воды. После подогрева банки извлекают, немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки, устанавливают зажимы и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л — 40 минут и вместимостью 1,0 л — 50 минут.

Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой.

Зажимы могут быть сняты с банок только после охлаждения. При отсутствии зажимов, во избежание потерь масла во время стерилизации, банки вместимостью 0,5 л наполняют на 2 см, а вместимостью 1,0 л — на 2,5 см ниже верха горлышек. Время

стерилизации банок — вместимостью 0,5 л — 50 минут и вместимостью 1,0 л — 60 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Бобы стерилизованные

Для стерилизации берут свежие бобы, по возможности собранные в тот же день.

Стручки собирают, когда они еще совсем хрупкие, сочные, с едва образовавшимися семенами. Перезревшие бобы становятся грубоватыми, а семена приобретают неприятный вкус.

Очищенные от верхушек стручки моют, отцеживают от них воду и бланшируют в кипящей подсоленной воде, чтобы они слегка обмякли. Укладывают в банки, прослаивая нарезанной петрушкой или укропом. Заливают горячей (85 ˚С) водой, подсоленной по вкусу.

Банки укупоривают герметично и ставят в большой сосуд с подогретой до 80 ˚С водой,

Капуста квашеная стерилизованная

На 10 килограммов шинкованной капусты — 250 г соли, 150 г сахара или меда, 1020 лавровых лис — тиков.

Все перемешать и плотно уложить в эмалированную кастрюлю или пропаренный бочонок. Накрыть чистым деревянным кружком, положить груз и выдержать в комнате в течение 3–5 дней. Затем разложить в литровые и трехлитровые банки, накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с подогретой до 80 °C водой. Литровые банки стерилизовать 40 минут, трехлитровые — 90 минут, после чего немедленно закатать.

Капуста квашеная по-армянски

Для приготовления 50 кг квашеной капусты по-армянски требуется: белокочанной капусты — 60 кг, чеснока — 1,1 кг, моркови — 5,5 кг, кореньев (сельдерея, петрушки и кинзы с ботвой) — 1,5–2 кг, горького стручкового перца — 25 шт., листьев вишни — 300–400 г, столовой свеклы — 1 кг, душистого перца — 7–8 горошин, соли — 1,4–1,6 кг, лаврового листа — 10–15 шт., ломаной корицы — 2 кусочка.

Капусту очищают от покровных листьев, промывают в проточной воде и разрезают на 2–4 части. Головки чеснока разделяют на зубки и замачивают их в теплой воде на 1,5–2 ч, а затем очищают. Морковь тщательно моют, очищают от кожицы, вновь промывают в проточной воде и нарезают кружками толщиной 3–4 мм. Перец тщательно промывают холодной водой и удаляют плодоножки. Коренья очищают от кожицы, моют в холодной проточной воде, утолщенные корневища разрезают вдоль на 2–4 части. Листья вишни промывают в проточной воде и дают ей стечь. Свеклу тщательно моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими пластинками.

На дно бочки укладывают хорошо промытые листья капусты и вишни, а затем плотно укладывают рядами нарезанную капусту. Между рядами укладывают равными частями чеснок, коренья, кружки моркови, пластинки свеклы, стручки горького перца. Верхний слой овощей накрывают чистыми капустными листьями, а затем марлей или холстом, сверху помещают хорошо промытый деревянный круг, на который кладут груз. Масса груза должна составлять не менее 10 % от общей массы уложенных овощей. После этого овощи заливают охлажденным маринадом. Уровень маринада должен быть на 4–5 см выше уровня уложенных овощей. На 50 кг капусты необходимо приготовить 30 л маринада. Воду (примерно 29 л) нагревают до кипения, добавляют душистый перец, лавровый лист, корицу и соль, затем маринад охлаждают и заливают им наполненную бочку. В течение 4–5 суток бочку выдерживают в теплом месте (при комнатной температуре), пока начнется молочнокислое брожение, а затем переносят в холодное место. Квашеную капусту рекомендуется хранить при температуре не выше 10 °С.

Огурцы, засоленные в бочке

Огурцы — 50 кг, укроп — 1,5 кг, листья хрена — 250 г, корень хрена — 50 г, чеснок — 150 г, перец горький стручковый — 50 г, специи — 2,5–3 кг.

Лучшие сорта для такой засолки — Нежинские, Вязниковские, Успех 221.

Солить огурцы нужно в день сбора.

Огурцы собрать, отсортировать и разделить на три группы — крупные, средние и мелкие. Затем тщательно промыть холодной водой и уложить в бочку. Для удаления возможной горечи залить их крутым кипятком и накрыть брезентом. Через 20 минут воду слить и, когда огурцы остынут, приступить к засолке.

Для этого берут свежий укроп, листья хрена, чеснок, горький стручковый перец, измельченный корень хрена, а также листья черной смородины, петрушки, пастернака, эстрагон, майоран, чабер, базилик — всего 2,5–3 килограмма.

На дно бочки положить третью часть подготовленных специй, до половины заполнить ее огурцами, потом добавить еще третью часть специй, после чего доверху уложить огурцы. При наполнении бочки ее надо время от времени встряхивать, чтобы огурцы хорошо уплотнились. Поверх огурцов положить оставшиеся специи, немедленно укупорить и через шпунтовое отверстие (втулку) влить процеженный отстоявшийся рассол. Шпунтовое отверстие слегка прикрыть пробкой.

Бочку на два-три дня оставить в теплом месте, затем поставить в холодный погреб, а лучше даже на лед. Здесь бочку надо окончательно укупорить, забить шпунтовое отверстие пробкой, под которую положить чистый кусочек полотна или мешковины.

Если огурцы в дальнейшем будут храниться в простых подвалах, то бочку надо поместить туда сразу после заливки рассола. В таком случае брожение заканчивается примерно через месяц, после чего температуру можно снизить до 0 °С.

Надо иметь в виду, что при брожении масса огурцов уменьшается на 4–7 процентов. Правильно засоленные огурцы должны быть буровато-темно-зеленого, слегка блеклого цвета, крепкими, хрустящими, приятного солоновато-кислого вкуса, с ароматом специй.

Томаты соленые в маринаде

Так как соленые томаты нужно хранить в холодном помещении, что не всегда возможно, их можно замариновать и хранить при комнатной температуре.

Засоленные томаты тщательно промывают, отбрасывая плоды с белым налетом или с белыми точками.

В чистые сухие банки укладывают свежие специи. Пряные травы, которые укладывают при засолке, использовать не следует. Мелкие томаты укладывают в банки целыми, крупные можно разрезать на половинки или четвертинки.

Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура около 80 °С).

Маринад готовят с уменьшенным количеством уксусной кислоты и соли.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют сахар и соль (соответственно 30 и 5 г на 1 л воды), смесь доводят до кипения, фильтруют через 3–4 слоя марли, нагревают до кипения и вливают в нее 1,5 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин., 1 л — 25 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают и по возможности быстро охлаждают на воздухе или в холодной воде, но не на сквозняке.

Томаты маринованные «Ассорти»

На 1 кг подготовленных овощей необходимо: листьев хрена — 2 г, укропа — 50 г, листья сельдерея и петрушки (пополам) — 4 г, стручкового красного горького перца — 0,2 г, лаврового листа — 1 шт., чеснока — 4 г.

На одну банку вместимостью 1 л необходимо: ломаной корицы — 1 кусочек, гвоздики — 3–4 шт., душистого перца — 3–4 горошины, черного горького перца — 2–3 горошины, лаврового листа — 1 шт.

Для такого вида консервов рекомендуется брать овощи в следующем соотношении: мелкоплодные томаты — 67–70 %, мелкоплодные огурцы (корнишоны) — 30–35 %. Томаты, огурцы и зелень подготавливают так же, как при мариновании в других случаях.

На дно подготовленных банок укладывают мелко нарезанную зелень и пряности, затем — огурцы, а на них — томаты.

Наполненные банки заливают горячим маринадом, который готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, нагревают ее, добавляют соль и сахар. Смесь кипятят 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь доводят до кипения и вливают в нее необходимое количество уксусной кислоты.

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо приготовить 2,2 л маринадной заливки. Для этого необходимо 2 л воды, 100 г сахара, 105 г соли, 30 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 5 мин., 1 л — 8 мин., 3 л — 15 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают в прохладном помещении, но не на сквозняке.

Баклажаны фаршированные квашеные

Такой вид консервов можно приготовить двумя способами.

На одну 3-литровую банку необходимо: свежих баклажанов — 2,3 кг, моркови — 500 г, корня петрушки — 100 г, репчатого лука — 100 г, чеснока — 2–3 зубчика, зелени петрушки -20 г, соли для фарша — 40 г, растительного масла для обжарки — 100 г.

Первый способ. Свежие мелкие баклажаны грушевидной формы моют, удаляют у них плодоножки. После этого в каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от концов на 2–3 см, укладывают баклажаны в кастрюлю и варят 30–40 мин. в солевом растворе 2–3 %-ной концентрации (на 1 л воды — 30 г соли). Баклажаны считаются уваренными, когда тупой конец спички при небольшом усилии прокалывает их.

Горячие проваренные баклажаны укладывают на кухонную доску, установленную под углом не менее 15–20°, сверху накрывают второй доской или фанерой, кладут гнет, дают стечь лишней воде и охлаждают. Баклажаны должны находиться под гнетом 3–4 ч.

Одновременно подготавливают овощи и зелень для фарша. Морковь и лук чистят и моют. Морковь нарезают соломкой, лук — пластинками толщиной 1–2 мм. Нарезанный лук обжаривают в прокаленном до появления белого дыма растительном масле. Затем обжаривают морковь. Белые коренья моют, дают воде стечь и нарезают их кусочками длиной 1 см. Зелень моют, стряхивают воду и нарезают ее на кусочки длиной 1 см.

Нарезанные белые коренья и зелень тушат в растительном масле до полуготовности, смешивают с обжаренным луком и морковью, добавляют соль (40 г на 1 кг фарша), хорошо перемешивают и начиняют смесью баклажаны (через прорези).

Наполненные баклажаны перевязывают нитками или пробланшированными стеблями сельдерея, чтобы не высыпался фарш, плотно укладывают в банки, заливают 3 %-ным раствором соли и перевязывают горлышки банок чистой марлей. На третий день после начала молочнокислого брожения банки накрывают прокипяченными крышками и слегка (негерметически) закатывают.

Хранить при температуре не выше +10 °С и не ниже 0 °С.

Второй способ. Количество продуктов и предварительная их подготовка такие же, как и в первом случае. Добавляется еще 100 г растительного масла для заливки банок.

Завязанные марлей банки выдерживают в течение 5–8 дней, затем их заливают слоем в 1–2 см прокаленным и охлажденным

до 70 ˚С подсолнечным маслом, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40 ˚С, для пастеризации. Пастеризацию проводят при 85 ˚С в течение 90 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Жареные баклажаны и перец салатный соленые

Общее количество пряностей и соли на 10 кг обжаренных баклажанов или перца, г: соли — 200–300, пряностей — 400–500.

Для соления пригодны зрелые баклажаны темно-фиолетовой окраски средних размеров, перец — зрелый, толстостенных сортов зеленого, желтого или красного цвета.

Обжаренные в масле остывшие баклажаны или перец укладывают, послойно пересыпая солью, в бочку, на дно которой уложены пряности; сверху также помещают слой пряностей (укроп, листья сельдерея, горький стручковый перец свежий или сушеный и чеснок). Укроп и сельдерей подготавливают для соления, как обычно, — перебирают, моют; перец перебирают, моют и отрезают коротко (до 1 см) плодоножку; чеснок чистят, моют, после чего зубки желательно пропустить через мясорубку либо раздавить в чесночнице. Измельченным чесноком хорошо натереть бочку перед закладкой в нее соления. Можно солить баклажаны и перец в одной посуде, укладывая ряд баклажанов и ряд перца.

Поверх овощей с пряностями кладут холст и гнет.

Процесс брожения заканчивается через 10–15 дней, после чего баклажаны или перец хранят в холодном сухом помещении при температуре не выше 5-10 °С. Появляющуюся на поверхности плесень периодически удаляют.

Для сохранения вкусовых достоинств фаршированных квашеных баклажанов или перца салатного в течение длительного периода, а также при отсутствии условий хранения в прохладном помещении их можно стерилизовать.

Для этого квашеные фаршированные баклажаны или перец салатный плотно укладывают в стеклянные банки и заливают выделившимся соком вместе с подсолнечным маслом.

Уложенные в банки баклажаны или перец салатный стерилизуют при 100 °С: банки емкостью 0,5 л — 50 мин., емкостью 1,0 л — 70 мин.

Перец маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: сладкого перца — 5,4 кг, сахара — 60 г, соли — 60 г, уксусной кислоты 80 %-ной концентрации — 30 г или 6 %-ного уксуса — 450 г, гвоздики — 18 шт., корицы и душистого перца — по 1/4 ч. ложки, черного горького перца — по вкусу, лаврового листа — 20 шт., воды — 1,5 л.

Для консервирования отбирают свежие плоды с толстыми мясистыми стенками яркокрасного цвета продолговатой формы или гогошары — красный толстостенный салатный перец, имеющий форму ребристых томатов и содержащий много витаминов. Перец моют, дают воде стечь, помещают его на 30–40 с в хорошо прокаленное масло, а затем — в холодную воду и тут же снимают кожицу, удаляют плодоножки и семенники. Перец можно консервировать и с кожицей. В этом случае плоды бланшируют паром или в кипящей воде 2–3 мин.

Подготовленный перец плотно укладывают в банки, на дно которых предварительно кладут пряности. На банку вместимостью 0,5 л необходимо 1 кусочек ломаной корицы, 23 шт. гвоздики, 2–3 горошины черного перца, 3–4 горошины душистого перца, половину лаврового листа. Указанные пряности можно добавлять в маринад при его приготовлении.

Маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, кипятят смесь 10–15 мин., фильтруют через 3–4 слоя марли, выливают в чистую эмалированную кастрюлю, доводят до кипения и добавляют в нее уксусную кислоту.

Горячим (температура не ниже 95 °С) маринадом заливают банки со специями и перцем.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации или стерилизации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин., 1 л — 25 мин., 3 л — 40 мин. Во время пастеризации необходимо следить, чтобы температура воды не превышала 90 °С. Время стерилизации при 100 °С банок вместимостью 0,5 л -15 мин., 1 л — 20 мин. Стерилизацию проводят при слабом кипении воды.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Свекла маринованная

Для маринования отбирают корнеплоды с равномерной интенсивно-красной окраской, свежие, молодые, одинаковые по величине. Корень и верхнюю часть обрезают, плоды моют, бланшируют в кипящей воде в целом виде, не очищая от кожицы, так как при бланшировании в воде легко вымываются красящие вещества, и цвет свеклы становится блеклым.

В зависимости от размера свеклы время бланширования разное: для крупных корнеплодов — 45, для мелких — 30 мин.

Бланшированную свеклу очищают от кожицы, промывают в воде, нарезают кубиками, пластинками или ломтиками и укладывают в банки. На дно банки емкостью 1 л необходимо положить: 4–5 шт. перца душистого и столько же горького, 0,3 г корицы и 6 гвоздичек. Уложенные продукты заливают горячей (70–80 ˚С) маринадной заливкой.

Все процессы с момента резки свеклы до заливки ее маринадом надо выполнять как можно быстрее, чтобы избежать потемнения свеклы.

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 1 л необходимо, г: воды 3400, сахара 200–300, соли 120, уксуса 6 %-ного 650–800.

Наполненные банки стерилизуют при температуре 100 ˚С: емкостью 0,5 л — 12, емкостью 1,0 л — 15 мин.

Свекла с хреном

Свеклу подготавливают так же, как и при приготовлении консервов «Свекла маринованная».

Хрен моют, замачивают в холодной воде в течение 24 ч, затем воду сливают, хрен очищают от кожицы, удаляют верхнюю и нижнюю части корня, снова моют и измельчают на терке или мясорубке.

Свеклу с хреном помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, сахар, перец горький молотый и масло подсолнечное рафинированное (перед употреблением масло необходимо прогреть при 120–130 ˚С в течение 10 мин), тщательно перемешивают и подогревают в кастрюле до температуры 70–75 ˚С.

Кастрюлю снимают с огня, добавляют уксус 6 %-ный, смесь еще раз тщательно перемешивают и заполняют ею подготовленные банки.

Соотношение продуктов при укладке в банку емкостью 0,5 л следующее, г: свеклы 300, хрена 50, подсолнечного масла 35, сахара 15, соли 6–7, перца черного молотого 1/4 чайной ложки, уксуса 6 %-ного 40.

Банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 90 ˚С: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 25 мин.

Лук маринованный

Для маринования пригоден лук «севок» или «выборок» диаметром от 1 до 3 см. Мариновать можно также и более крупные луковицы в целом виде или разрезанные пополам.

У лука отрезают корневую мочку и донце, очищают от верхних покровных листьев и моют в проточной воде, затем бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 мин и быстро охлаждают в холодной проточной воде. На дно банок укладывают лавровый лист, затем насыпают лук и заливают горячей маринадной заливкой (70–80 °С).

Для приготовления маринадной заливки для 3-литровых банок необходимо, г: воды 1000, сахара 50, соли 50, уксуса 6 %-ного 300.

Залитые банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 °С: банки емкостью 0,5 л — 5, емкостью 1,0 л — 7 мин.

Капуста краснокочанная маринованная

Из краснокочанной капусты можно приготовить очень вкусный маринад красивого вида. Для этой цели используют свежие, плотные кочаны, очищают их от покровных листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют или нарезают квадратными кусочками размером 2–3 см.

Кусочки капусты перемешивают с солью (на 1 кг капусты 20 г соли) в эмалированном или алюминиевом тазу и оставляют на 2 ч. При этом капуста частично просаливается, из нее выделяется сок, и она становится менее упругой, что облегчает дальнейшую укладку ее в банки.

На дно банки емкостью 1 л кладут 2–3 шт. перца душистого и столько же горького и гвоздики, немного корицы и лавровый лист.

При укладке в банку капусту хорошо уплотняют и затем заливают горячей маринадной заливкой.

Для приготовления маринадной заливки необходимо на 1 л воды, г: соли 20, сахара 40, уксуса 6 %-ного 300.

Залитые маринадной заливкой банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 85 °С: банки емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л — 30 и 3-литровые бутыли — 45 мин.

Стручковая фасоль маринованная

Для маринования используют молодую, нежную, без сформировавшихся зерен и грубых нитей по бокам стручка фасоль. Мариновать можно зеленую и желтую (восковую) стручковую фасоль. После сортировки у стручков отрезают верхние и нижние кончики вместе с плодоножками и моют в проточной воде. Маринуют и резаную фасоль, в этом случае ее разрезают на кусочки длиной 2–3 см.

Бланшируют стручковую фасоль в кипящей воде в течение 3 мин, а затем охлаждают в холодной проточной воде. Целую или нарезанную фасоль плотно укладывают в банки, хорошо утрамбовывая руками.

Сладкий перец маринованный

Для маринования пригодны крупные мясистые нежные сладкие плоды перца. Основная ценность сладкого перца заключается в его высокой витаминности.

Перед маринованием у перца удаляют плодоножки с семенами и моют в проточной воде. Очищенный перец бланшируют в кипящей воде 2–3 мин и охлаждают в холодной воде.

На дно банки емкостью 1 л укладывают: перца красного стручкового 1 шт., лаврового листа 1 шт., чеснока 1–2 зубка, листьев хрена, зелени и семян укропа, зелени петрушки, зелени эстрагона — по вкусу.

Бланшированный перец укладывают в банки целым либо каждый плод разрезают на 3-4 продольные дольки. Укладка должна быть плотной, чтобы между целыми перцами или кусками не было свободного места. Нарезанный ку — сочками перец можно не бланшировать.

После укладки плоды заливают горячей маринадной заливкой (70–80 ˚С).

Для приготовления маринадной заливки необходимо на 1 л воды, г: сахара 40, соли 40, уксуса 6 %-ного 300. Банки стерилизуют при 90 ˚С: емкостью 0,5 л — 20, емкостью 1,0 л -25 мин.

Перец печеный с уксусом

Для приготовления отбирают зрелые мясистые плотные плоды определенного цвета (зеленые, красные или желтые). Отобранный перец промывают в холодной проточной воде, запекают со всех сторон в духовке или на железном листе непосредственно на огне, горячим очищают от кожицы, плодоножек с семенниками и укладывают в банки, добавляя соль и 6 %-ный уксус (на одну банку емкостью 0,5 л — соли 8-10 г, уксуса 6 %-ного 25 г).

Банки закрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 ˚С: банки емкостью 0,5 л — 30, емкостью 1,0 л — 55 мин.

Кабачки маринованные

Необходимые продукты: кабачки, соль, сахар, уксус и пряности. Из пряностей используют корицу, гвоздику, перец душистый, перец горький (красный или черный), лавровый лист. В случае отсутствия перечисленных пряностей их можно заменить укропом, корнем хрена, листом сельдерея или петрушки, перцем стручковым, красным (горьким), чесноком, эстрагоном.

Свежие молодые кабачки диаметром 4–5 см тщательно моют щеткой или мочалкой, ополаскивают в холодной воде, обрезают плодоножку и нарезают кусками толщиной 2-2,5 см.

Лавровый лист сортируют, отбирают желтые и испорченные листья и моют.

Гвоздику, перец душистый и горький перебирают, удаляя посторонние примеси.

От зелени укропа, петрушки, сельдерея и эстрагона отбирают пожелтевшие и поврежденные листья, затем зелень моют в проточной воде, стряхивают с листиков воду и режут кусочками длиною 2–3 см.

Чеснок очищают от оболочки и моют. Крупные дольки разрезают на 3–4 части. Перец стручковый моют и разрезают вдоль стручка пополам. Корень хрена очищают от кожицы, моют и нарезают кусочками размером 1,5–2 см.

На дно подготовленных банок укладывают пряности, а затем кабачки и заливают горячей, не ниже 70 ˚С, маринадной заливкой.

Овощная смесь в маринаде

Необходимые продукты: томаты (розовые или зеленые), огурцы, цветная капуста, лук, морковь, перец салатный зеленый или красный, чеснок.

Томаты выбирают мелкие круглой или сливовидной формы, с плотной мякотью и твердой кожицей, очищают от плодоножек и моют в проточной воде. Мелкие огурцы (длиной не более 6 см) моют и укладывают в банки целыми, а более крупные нарезают кружками толщиной 2–3 см.

Лук сортируют, очищают, отрезают корневую мочку и донце, моют в проточной воде и разрезают на 4–8 долек. Мелкий лук после мойки можно укладывать в банки целым. Морковь сортируют, моют, обрезают ботву, очищают от кожицы, ополаскивают и нарезают кружками толщиной 1 см. Цветную капусту очищают от листьев, разрезают на отдельные соцветия и моют. Перец сладкий или красный очищают от плодоножек, моют и режут небольшими кусочками. Чеснок очищают.

На дно подготовленных банок емкостью 1 л кладут 2–3 зерна перца и 3–4 гвоздички, в 3-литровую бутыль — по 6 шт. перца душистого и 16 гвоздичек.

При укладке овощей можно пользоваться соотношением,%: огурцов 30, томатов 25, капусты цветной 20, лука мелкого или нарезанного 15, моркови нарезанной 5, перца салатного зеленого или красного 5, чеснока 4–8 зубков.

Подготовленные овощи плотно укладывают в банки рядами, а затем заливают горячей маринадной заливкой (70–80 °С).

Для приготовления маринадной заливки на 10 банок емкостью 1 л необходимо, г: воды 3400, соли 180–200, сахара 180–200, уксуса 6 %-ного 800.

Наполненные банки накрывают лакированными крышками и стерилизуют при 100 °С: банки емкостью 1 л — 9-10 мин. и 3-литровые бутыли — 12–14 мин.

Маринад «осень»

Маринад «Осень» представляет собой смесь измельченных соленых овощей — огурцов, томатов, лука и салатного перца с добавлением специй и маринадной заливки. Измельчение овощей дает возможность использовать все отсортированные из-за каких-либо механических повреждений или неправильной формы соленые овощи.

Перед измельчением соленые овощи вымачивают в течение 3–4 ч в холодной чистой воде, затем нарезают кусочками размером 2–3 мм. На мясорубке измельчать овощи не рекомендуется, так как при этом могут быть большие потери сока и овощи могут приобрести металлический привкус.

После стекания жидкости нарезанные овощи помещают в эмалированный таз, добавляют соль по вкусу и нагревают до кипения при постоянном помешивании.

Соотношение нарезанных овощей при смешивании на одну банку емкостью 0,5 л, г: огурцов 200, томатов зеленых 100, лука 50, перца сладкого красного и зеленого 50.

Массу снимают с огня и добавляют к ней измельченные в порошок пряности и маринадную заливку, после чего все хорошо перемешивают.

На одну банку емкостью 0,5 л необходимо добавить 1/4 чай — ной ложки корицы и по 0,5 чайной ложки перца душистого, горького и гвоздики.

Рецептура маринадной заливки на одну банку емкостью 0,5 л: уксуса 6 %-ного 75–80 г и сахара 25 г.

Горячую смесь расфасовывают в банки емкостью 0,5 л, накрывают лакированными

Салаты на зиму

Салат из свежих огурцов

Огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, уксус, зелень петрушки, черный горький перец, лавровый лист.

Отсортированные свежие, плотные, зеленые с недоразвитыми семенами огурцы моют щеткой в большом количестве воды, отрезают по 0,5 см со стороны плодоножки и чашелистика и замачивают в холодной воде в течение 6–8 ч, меняя 2–3 раза воду. После замачивания огурцы нарезают кружками толщиной до 1 см.

Зелень петрушки перебирают, отделяя испорченные листья, стебли моют в проточной воде и нарезают кусочками длиной до 1 см.

Лук репчатый очищают, обрезают корневую мочку и донце, моют и нарезают пластинками толщиной до 0,5 см.

Чеснок очищают, моют и каждый зубок разрезают на 2–3 части. Огурцы, лук, зелень помещают в большую посуду (широкую эмалированную кастрюлю или миску), добавляют уксус, соль и чеснок, все тщательно перемешивают.

На дно подготовленной банки укладывают горький перец, наливают прогретое подсолнечное масло (30–40 г в банку емкостью 0,5 л) и укладывают смесь овощей (во время укладки банку встряхивают для уплотнения овощей).

На 1 кг огурцов необходимо: лука репчатого нарезанного — 100 г, соли — 15 г, уксуса столового 6 %-ного — 40–60. Количество соли и уксуса может быть уменьшено или увеличено по вкусу.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 90 °С: банки емкостью 0,5 л — 12–15 минут, емкостью 1,0 л — 20–25 минут.

Салат из свежих огурцов с луком, зеленью и чесноком

На пол-литровую банку: огурцы — 400 г, лук репчатый — 40 г, зелень петрушки -1/2 пучка, зелень укропа — 1/2 пучка, соль — 5 г, перец красный горький — 1/2 шт., уксус 6 %-ный — 20 г, масло подсолнечное — 55 г, перец черный горошком — 2 шт., чеснок -2 зубчика.

Огурцы свежие сортируют по качеству, моют, удаляют плодоножку и чашелистики с некоторой частью огурца и нарезают на кружочки толщиной 0,5–1 см. Чеснок очищают от

покровных листьев, обрезают корневую мочку, моют. Крупные дольки разрезают на 34 части. Лук очищают, моют, разрезают на кружочки 0,5 см шириной. Зелень укропа и петрушки перебирают, тщательно моют и нарезают на мелкие кусочки.

Все овощи и зелень укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, уксус и после тщательного перемешивания укладывают в банки. Предварительно на дно банки кладут горький перец и наливают 2 столовые ложки подсолнечного масла.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 ˚С: банки 0,5 л -12 минут, 1 л — 20 минут.

Такой салат подают к мясным и рыбным блюдам, а также отдельно, как закуску.

Салат из соленых огурцов с капустой

На пол-литровую банку: огурцы — 125 г, капуста — 250 г.

Кочан свежей капусты очищают от верхних листьев и разрезают на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Соленые огурцы хорошего качества моют, разрезают на продольные пластины и шинкуют, как капусту. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 60 г соли и 40 г сахара). Можно половину этой заливки заменить огуречным рассолом, а соли положить 30 г.

Банки накрывают крышками и ставят на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — 10–12 минут, литровые — 13–15 минут. После этого укупоривают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

Салат «Осенний»

1 кг сладкого перца, 1,5 кг помидоров, по 300 г капусты белокочанной, моркови, репчатого лука, растительного масла, 600 г яблок антоновка, соль и сахар по вкусу.

Перец, помидоры, лук режут, морковь, яблоки трут на крупной терке, капусту шинкуют. Заправляют растительным маслом, тщательно перемешивают, закладывают в банки, накрывают крышками и стерилизуют. Литровую банку стерилизуют 50 минут, пол-литровую — 40 минут.

Салат из свежих томатов

На банку вместимостью 0,5 л: 200 г томатов, 100 г перца, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 50 мл подсолнечного масла, 10 г

соли, 45 мл 6 %-ного уксуса, 45 г зелени укропа и петрушки, по 1–2 шт. красного горького перца и лаврового листа.

Зеленые и бурые томаты средних размеров (до 75 мм в диаметре) сортируют, моют и разрезают на 2–4 части (в зависимости от величины).

Перец сладкий здоровый с плотной мякотью, зеленый или красный, моют, удаляют плодоножки и семенники и разрезают на тонкие кружочки или полосочки.

Морковь очищают, моют и натирают на крупной терке.

Лук очищают, моют и разрезают на тонкие кружочки. Зелень укропа и петрушки перебирают, моют проточной водой и нарезают на мелкие кусочки или рубят ее.

Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль по вкусу, уксус и перемешивают. На дно подготовленных банок кладут часть зелени, горький перец, 50 мл подсолнечного масла, лавровый лист и все плотно укладывают.

Наполненную тару накрывают крышками и стерилизуют 40–45 минут при 100 ˚С банки вместимостью 0,5 л.

Используют как закуску или гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Перец сладкий в томатном соке

Перец сладкий — 3 кг, помидоры — 1 кг, зелень петрушки — 20 г, сок томатный — 1 л, соль — 20 г.

Сладкий болгарский перец моют, удаляют семена, ополаскивают и нарезают прямоугольными кусочками размером 3г4 см. Бланшируют 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охлаждают в холодной. Мелкоплодные свежие помидоры моют и слоями вместе с перцем укладывают в банки. Нарезанную зелень петрушки кладут на дно. Если есть только крупные помидоры, их нарезают дольками и кладут на дно и поверх перца. Заливают кипящим томатным соком с солью и стерилизуют в кипящей воде (литровые банки — 50–60 минут).

Салат из капусты, сладкого перца, моркови и лука

На 1 банку вместимостью 0,5 л: 200 г капусты, 30 г моркови, 30 г репчатого лука, 60 г перца, 20 г соли (по вкусу), 80 мл растительного масла, 70 мл 6 %-ного уксуса, 10 г зелени, 30 г белых кореньев.

Белокочанную капусту очищают, удаляют кочерыжку, моют, дают стечь воде и шинкуют на домашней овощерезке или

вручную, ширина стружек — не более 0,5 см.

Перец сладкий зрелый с плотной мякотью моют, удаляют плодоножки и семена, вторично моют до полного удаления семян и разрезают на кусочки шириной 0,5 см.

Морковь тщательно моют, сильно загрязненную — предварительно вымачивают, грязь с поверхности удаляют щеткой. Очищают кожицу, моют под душем и режут в виде лапши длиной 2,5–3 см, толщиной 0,5–0,7 см.

Лук очищают от покровных листьев, моют и режут на тонкие кружочки (до 0,5 см). Зелень (петрушку, сельдерей, укроп и кинзу) моют, дают стечь воде и мелко рубят, хранят не более 30 минут до использования. Белые коренья (петрушки, сельдерея и пастернака) моют и натирают на мелкой терке.

Подготовленные овощи выкладывают в эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешивают. На дно банки вместимостью 0,5 л наливают 4 ст. ложки подсолнечного масла, добавляют 1 ч. ложку соли и сахара, 4 ст. ложки уксуса, 2–3 зерна горького и душистого перца.

Овощной смесью плотно набивают банки, накрывают крышками и ставят в стерилизационную ванну с температурой воды 35–40 °С. Стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 45 мин., 1 л — 65 мин.

Салат из черной редьки

Примерный расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: редьки — 320 г, перца красного сладкого или моркови — 40 г, зелени сельдерея и петрушки — 15 г, чеснока — 3–5 г, 10 %-ного уксуса — 15 мл.

Редьку тщательно моют, очищают от кожицы, снова моют и строгают на крупной терке.

В пол-литровую банку вливают 1/2 ст. ложки 10 %-ного уксуса, добавляют зелень сельдерея и петрушки и один небольшой зубчик чеснока. Редьку укладывают, равномерно уплотняя. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца или пластинки отваренной моркови. Сверху уложенной редьки кладут по чайной ложке соли и сахара, заливают кипятком до уровня продукта.

Вместо соли, сахара и кипятка можно применить горячий рассол (на 1 л воды — 2,5–3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара), его кипятят, процеживают через марлю, вновь нагревают до кипения и используют для заливки.

Банки накрывают крышками и ставят на прогревание: 0,5 л — 8-10 минут, 1 л — 12 минут. После прогрева банки укупоривают

жестяными крышками, несколько раз встряхивают и прокатывают по столу, охлаждают на воздухе крышкой вниз (банки со стеклянной крышкой не встряхивают и после прогревания не переворачивают на крышку).

Салат из редьки подают к столу с майонезом, сметаной или подсолнечным маслом.

Салат из кабачков

На литровую банку потребуется около 400 г кабачков, 0,3 л 6 %-ного уксуса, 0,2 л воды, 80 г сахара, 20 г соли, 2 небольшие луковицы, несколько зерен черного перца, 1 чайная ложка горчичного семени, лавровый лист, укроп и кусочек хрена.

Кабачки очищают, вырезают внутренности, моют и нарезают кубиками. Солят, хорошо перемешивают и оставляют на ночь. Уксус, воду, сахар, соль, черный и душистый перец, горчичное семя и лавровый лист следует проварить.

На следующий день кабачки укладывают в банки, переложив их луком, укропом и хреном, заливают охлажденной заливкой и банки плотно закрывают. Ставят в кастрюлю с решетчатым вкладышем и с момента закипания стерилизуют 45 минут. Остывшие банки ставят на хранение.

Салат из белокочанной капусты

На 1 кг салата в свежеприготовленном виде: 550 г капусты, 350 г свеклы, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 5 г сахара, 5 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 г горчичного порошка; в консервированном виде: 550 г капусты, 300 г свеклы, 50 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, 5 г соли, 5 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 5 г горчичного порошка, 10 мл 6 %-ного уксуса.

Подготовленную капусту шинкуют, помещают в эмалированный таз, добавляют соль и отжимают вручную, пока не выделится сок.

Свеклу моют, удаляют кожицу и натирают на крупной терке, соединяют с капустой, вносят растительное масло, лимонную кислоту, горчичный порошок, сахар, мелко нарезанный лук. Перемешав, подают к столу в свежеприготовленном виде или укладывают в банки, добавив еще вдвое больше растительного масла, 6 %-ного уксуса.

Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут. Используют как гарнир к мясным блюдам.

Салат готовят и с чесноком, в этом случае вместо лука берут

1 или 2 дольки чеснока.

Салат «Азербайджан»

На 1 банку вместимостью 1 л: 650 г зеленых томатов, 200 г сладкого красного перца, 150 г репчатого лука.

Подготовленный зрелый сладкий перец бланшируют 1–2 минуты в кипящей воде, охлаждают холодной водой, дают стечь и режут в виде лапши (толщиной 0,5–1 см).

Свежие здоровые зеленые плоды томатов моют, удаляют плодоножки, режут на тонкие кружки. Лук очищают, режут на кружочки толщиной 0,5–1 см. Нарезанные овощи складывают в дуршлаг, хорошо перемешивают, солят по вкусу и дают стечь воде.

На дно банки вместимостью 0,5 л кладут 1–2 лавровых листа, 1 зубчик чеснока (по желанию). Овощную смесь плотно укладывают в банки, добавляют 1 ст. ложку растительного масла, 1 ч. ложку соли и столько же — 80 %-ной уксусной кислоты.

Банки доливают вытекшим из дуршлага соком без предварительного подогрева. С момента резки овощей до их укладки должно пройти не более получаса, в противном случае из овощей выделяется много сока.

Можно уксусную кислоту и соль ввести в вытекший сок и залить в банки. Наполненные банки накрывают крышками, помещают на 15–20 минут (но не более 30 мин.) в воду температурой 35–40 ˚С, воду доводят до кипения и на слабом огне стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 50 минут, 3 л — 120–130 минут.

Соотношение овощей в банке: томаты — 65 %, перец красный сладкий — 20 %, лук -15 %.

Дунайский салат

Помидоры — 3 кг, сладкий перец — 1 кг, репчатый лук — 1 кг, морковь — 1 кг, соль — 100 г.

Для маринада: 300 г растительного масла, 300 г сахарного песка, 150 г 9 %-ного уксуса, 50 горошин черного перца, 10 листов лаврового листа.

Морковь натирают на крупной терке. Перец, помидоры и репчатый лук режут на небольшие кусочки. Все перемешивают в большой эмалированной кастрюле, засыпают солью, тщательно перемешивают и ставят в прохладное место на 12 часов.

Полученную смесь доводят до кипения и тушат 20 минут на самом маленьком огне, периодически помешивая. Одновременно

готовят маринад — в небольшом количестве сока, который дала приготовленная смесь, растворяют сахар, добавляют масло, перец, лавровый лист, доводят до кипения и вливают уксус.

По истечении 20 минут откидывают смесь на дуршлаг, затем возвращают обратно в кастрюлю, вливают в нее маринад, перемешивают и тушат 10 минут, затем перекладывают в банки. Банки заливают маринадом и стерилизуют 30 минут, после чего закатывают.

Икра из патиссонов

Патиссоны — 1,8 кг, репчатый лук — 1,2 кг, растительное масло — 100 мл, 5 %-ный уксус -60 мл, соль — 20 г, сахар — 10 г, зелень петрушки и укропа — 10 г, чеснок — 2 зубчика.

Патиссоны моют, удаляют плодоножки, мякоть нарезают кружочками, обжаривают до золотистого цвета в разогретом растительном масле, немного остужают и пропускают через мясорубку.

Лук очищают, нарезают кольцами и обжаривают до золотистого цвета в растительном масле. Чеснок очищают, измельчают и растирают с солью. Зелень моют и рубят.

Патиссоны соединяют с луком, чесноком, зеленью, сахаром и уксусом, тщательно перемешивают и выкладывают в простерилизованные пол-литровые банки.

Банки накрывают прокипяченными крышками, стерилизуют еще 20 минут и закатывают.

Остужают, перевернув банки вниз горлышком.

Кабачки с помидорами

Кабачки — 1 кг, помидоры — 1 кг, лук — 2–3 крупных головки, сладкий перец — 2–3 шт., перец красный молотый — 1–2 г, чеснок — 2–3 зубчика, растительное масло — 3–4 ст. ложки, майоран, соль.

Очищенные кабачки нарезают небольшими кусочками. Помидоры нарезают дольками, лук — кольцами, сладкий перец — кусочками или полосками.

Подготовленные овощи вместе с чесноком тушат в собственном соку с добавлением масла до размягчения. В конце солят, перчат, добавляют майоран.

Горячую массу раскладывают в прогретые банки, пастеризуют при при 95 °С: пол-литровые банки — 7-10 минут, литровые — 15–20 минут.

Овощное ассорти на зиму

На 1 литр заливки: соль — 65 г, сахар — 10 г, уксусная кислота 80 %-ная — 25 г, вода -900 мл.

Берут свежие овощи — баклажаны, капусту, морковь, перец сладкий и горький стручковый зеленый; лук, чеснок и огурцы или баклажаны, капусту, перец горький стручковый зеленый; огурцы, чеснок, свеклу и томаты зеленые. Овощи можно использовать в любом сочетании.

Баклажаны бланшируют 8 минут в 6 %-ном рассоле, охлаждают водой 2–3 минуты, помещают под пресс на 20–30 минут, режут на кубики 4,5–5 см. Белокочанную капусту режут на крупную лапшу (шинкуют). Морковь режут на кубики 2,5г2,5 см. Свеклу также нарезают кубиками. Огурцы молодые режут на кубики. Перец сладкий очищают от семян. Перец горький мелких и средних сортов моют. Томаты зеленые режут на 2–4 дольки. Фасоль стручковую бланшируют 2–3 минуты в подсоленной воде (10–20 г соли на 1 л воды). Репчатый лук мелкий сладких или полусладких сортов очищают. Дольки чеснока мелко режут. Пряную зелень — укроп, базилик, мяту, кинзу, петрушку, листья сельдерея — нарезают на кусочки 5–6 см.

Подготовленные овощи и зелень укладывают в любом сочетании в банки 0,5 л или 1 л,

Перец, фаршированный кабачками

Для фарша: кабачки — 50 %, морковь — 30 %, лук репчатый — 20 %.

Кабачки моют, очищают от кожуры, освобождают от семян и натирают на крупной терке (мелкие недозрелые кабачки можно не чистить). Морковь моют, чистят шинкуют мелкой соломкой. Лук чистят и мелко режут. Все овощи пассеруют на растительном масле, солят по вкусу. Начиняют перец, укладывают в банки, заливают кипящим томатным соком. Пастеризуют, закатывают.

Перец, фаршированный капустой

Перец сладкий — 8 шт., капуста — 1 кг, соль — 20 г, сахар — 30 г.

Для маринада: на 0,5 л воды — 0,25 л 8 %-ного уксуса, 1 ч. ложка соли и сахара, лавровый лист, по 1/4 чайной ложки семян горчицы и кориандра, 3 горошины черного перца.

Капусту мелко режут, размешивают с солью и сахаром. Оставляют на несколько часов. Перец моют, чистят от

плодоножки, внутренних перемычек и семян, наполняют капустой. Укладывают в банки и заливают горячим маринадом. Закрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С 30 минут.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Капуста — 200 г, морковь — 100 г, яблоки — 100 г.

Квашеную капусту перебирают, очищают от зеленых и грубых частей листьев. Морковь моют, очищают и натирают на крупной терке. Яблоки тоже моют, чистят, удаляют из них семена и натирают на крупной терке.

Овощи и яблоки смешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды 40 г соли и 40 г сахара). Затем банки накрывают крышками, ставят на подогревание в слабо кипящей воде: пол-литровые — 10–12 мин., литровые — 13–15 мин., укупоривают.

Масса овощей указана из расчета на пол-литровую банку.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Капуста — 750 г, лук репчатый — 50 г, хрен — 10 г, яблоки — 120 г, уксус 80 %-ный — 30 г, лавровый лист — 3 шт., гвоздика — 3 шт., корица — по вкусу, черный перец горошком -3 шт., растительное масло — 70 г, соль — по вкусу.

Краснокочанную капусту чистят, удаляют кочерыжку, шинкуют. Свежие плотной мякоти яблоки любого сорта нарезают на мелкие ломтики, удаляют остатки сердцевины и семян.

Корень хрена очищают и соскабливают ножом покровный слой, натирают на мелкой терке.

Нашинкованную капусту тушат в подсоленной воде (20–30 г соли на 1 л воды) до полуготовности. Добавляют мелко нарезанный кружочками лук, мелкие ломтики яблок, тертый хрен, лавровый лист, гвоздику, корицу, черный перец горошком и растительное масло. На умеренном огне доводят до кипения, добавляют уксус и горячим укладывают салат в банки.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 35 минут, 1 л — 45 минут, затем немедленно укупоривают, охлаждают крышками вниз.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

На пол-литровую банку: капуста — 310 г, фасоль зеленая —

330 г, горошек — 350 г, уксус 9 %-ный — 20 г, соль — 10 г, сахар — 10 г.

Цветную капусту тщательно моют и 4–6 минут бланшируют в кипящей воде, в которую предварительно добавляют на 1 л воды 10 г соли и 2 г лимонной кислоты, что способствует сохранению цвета капусты. После бланширования капусту охлаждают в подсоленной воде (на 1 л воды 10 г соли).

У зеленой фасоли отбирают только свежие, сочные стручки. У стручков обрезают концы и нарезают на кусочки длиной 2–3 см, а затем их бланшируют в кипящей воде 4–5 минут и охлаждают холодной водой. Лущенный свежий горох промывают, отделяют примеси, 24 минуты бланшируют в кипящей воде и охлаждают в холодной воде.

В банки заливают необходимую порцию уксуса, закладывают пряности, зелень и основные овощи. Можно также использовать отваренную, резанную на мелкие кубики морковь. После этого овощи заливают горячим раствором соли или сахара, накрывают крышками, прогревают, выдерживая в слабо кипящей воде: банки пол-литровые — 1520 минут, литровые — 20–25 минут. Затем укупоривают и охлаждают.

Капустные листья с хреном

Капуста — 500 г, хрен — 300 г, вода — 1 л, уксус 8 %-ный — 0,25 л, сахар — 100 г, соль -20 г, горчичные и кориандровые семена — щепоть.

Кочан капусты разбирают на листья и проваривают их в подсоленной воде 5 минут. Нарезают листья на полоски шириной 7 см. На каждую полоску кладут полную чайную ложку хрена и заворачивают в лист. «Пакетики» укладывают в банку и заливают горячим маринадом. Закрывают крышкой и стерилизуют при температуре 90 °С 30–40 минут. Заготовка очень хороша как гарнир к вареной свинине или копченому мясу.

Икра из баклажанов с морковью и свеклой

Баклажаны — 5 кг, свекла — 1 кг, морковь — 1 кг, помидоры — 2 кг, лук репчатый — 1 кг, зелень петрушки — 500 г, масло растительное — 250 г, соль — по вкусу.

Баклажаны отваривают в подсоленной воде, измельчают. Морковь и свеклу натирают на крупной терке. Томаты и лук мелко режут. Морковь, свеклу, томаты и лук пассеруют на растительном масле 3 минуты вместе с измельченной зеленью петрушки.

Соединяют зелень и овощи с отваренными баклажанами, солят, тщательно перемешивают и варят в течение 40 минут с момента закипания, затем разливают в банки и пастеризуют литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут и закатывают.

Консервированный салат «Аппетитный»

Баклажаны — 5 кг, лук — 1,5 кг, чеснок — 200 г, красный горький перец — 500 г, красный болгарский перец — 2 кг, лавровые листья, горошины черного перца, уксус — 1 бутылка, масло — 1 л, хмели-сунели — 2 пакета, соль.

Моют и очищают баклажаны от кожуры, каждый разрезают вдоль, чтобы получились тонкие пластинки, толщина которых не превышала бы 0,7 см. Слегка солят и на полчаса оставляют, пусть постоят. Поджаривают на масле с обеих сторон до золотистого цвета. Охлаждают. Разрывают руками на тонкие полоски. Лук и болгарский перец нарезают полукольцами, чеснок и горький красный перец мелко секут. Соединяют с баклажанами, добавляют соль, уксус, хмели-сунели. Старательно вымешивают.

На дно стеклянных пол-литровых банок укладывают 2–3 горошины черного перца, 12 лавровых листочка и заполняют салатом. Пастеризуют на протяжении 25 минут.

Салат из белокочанной капусты и грибов

Капуста белокочанная — 500 г, шампиньоны — 500 г, лук — 500 г, перец болгарский -500 г.

Приправы (на пол-литровую банку): перец душистый — 2 горошины, горчица — 5 ч. ложек, гвоздика — 1 бутон, перец черный — 1 горошина.

Для маринада (на 1 л воды) (60 % овощей с грибами и 40 % маринада): уксус — 250 300 мл, сахар — 60 г, соль — 20 г.

Грибы очищают и нарезают кусочками, опускают их на дуршлаге в соленый кипяток (10 г соли на 1 л воды) и добавляют 1 ст. ложку уксуса. Держат грибы в кипятке 35 минут, затем поливают их холодной водой и обсушивают. Капусту чистят и нарезают длинными полосками, опускают на дуршлаге в тот же кипяток, где были грибы, добавляя 5 г соли и еще одну ложку уксуса, варят 10 минут, снова отцеживают и сушат. Затем то же делают с болгарским перцем — варят 5 минут, отцеживают и сушат на дуршлаге.

Маринад готовят на основе отвара, в котором варились овощи. Разводят его водой до необходимого объема (часть

испарилась, часть впитали овощи). Добавляют в маринад соль, сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Лук нарезают небольшими ломтиками, смешивают с овощами и грибами. Раскладывают смесь в чистые, простерилизованные банки. Добавляют приправы и заливают горячим маринадом. Банки сразу закрывают и пастеризуют.

После пастеризации банки охлаждают. Салат готов к употреблению через два-три дня, но самым вкусным он станет только через несколько месяцев.

Салат «Здоровье»

Капуста белокочанная — 3 части, морковь — 2 части, сельдерей — 1 часть, петрушка (корень, зелень) — 1 часть.

Приправы (на пол-литровую банку): паприка — 1/4 ч. ложки.

Для маринада 1 (на 1 л воды) (60 % овощей и 40 % маринада): уксус — 250–300 мл, сахар — 60–80 г, соль — 20 г.

Для маринада 2 (на 1 л воды) (75 % овощей и 25 % маринада): уксус — 300–350 мл, сахар — 100 г, соль — 25 г.

Капусту нарезают квадратиками, другие овощи — ломтиками. Сельдерей и петрушку опускают на дуршлаге в подсоленный кипяток (10 г соли на 1 л воды) и варят 15 минут; затем варят в том же кипятке морковь, тоже 15 минут. Варят капусту 10 минут. Овощи раскладывают в банки, добавляют приправы, заливают кипящим маринадом.

Маринад готовят на основе отвара, в котором варили поочередно овощи. Разводят его водой до необходимого объема, добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Банки сразу укупоривают и пастеризуют. После пастеризации банки охлаждают. Салат готов к употреблению уже через два-три дня, но самым вкусным он будет только через несколько месяцев.

Салат «Нежинский»

Первый способ

В состав салата входят: огурцы, лук, укроп, соль, сахар, уксус столовый 5 %-ный, перец горький и душистый, лавровый лист. Составные части закладывают в сыром виде.

Отсортированные по качеству и размерам свежие огурцы в количестве 1200 г отмывают от земли, отрезают плодоножки, мелкие огурцы режут на кружочки толщиной до 3 мм, а более крупные — пополам по длине, затем — на пластинки толщиной

до 3 мм.

Лук в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде, разрезают на половинки и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм.

Молодой укроп в количестве 20 г моют, дают стечь воде, очищают от грубых веточек и режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленные банки вместимостью 0,5 л укладывают по 2–3 зерна горького и душистого перца, затем равномерными порциями — нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют 3/4 чайной ложки соли, половину чайной ложки сахара, две столовые ложки 5 %-ного столового уксуса, половину лаврового листа и добавляют необходимое количество кипящей воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 1,5 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками и выдерживают в течение 20 минут. Затем устанавливают их в кастрюлю с подогретой до 40 °С водой, накрывают ее крышкой, ставят на огонь и при слабом кипении воды стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л - 10 минут, вместимостью 1 л — 12 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Выход — четыре банки вместимостью 0,5 л.

Перед подачей на стол салат заправляют подсолнечным маслом.

Второй способ

Составные части закладывают в сыром виде.

Масло подсолнечное или подсолнечное рафинированное в — количестве 120 г прокаливают, то есть нагревают до 120–130 °С и охлаждают.

Отсортированные огурцы в количестве 1200 г отмывают от пыли и земли, отрезают плодоножки. Мелкие огурцы разрезают на кружочки толщиной до 3 мм, более крупные — пополам по длине, затем режут на пластинки толщиной до 3 мм.

Лук свежий в количестве 750 г после удаления корневой мочки и верхней заостренной части очищают от покровных листьев, моют, дают стечь воде и нарезают на пластинки толщиной до 3 мм. Пучок молодого укропа моют, дают стечь воде, режут на кусочки длиной до 6 мм.

В подготовленную банку вместимостью 0,5 л наливают прокаленное и охлажденное подсолнечное масло в количестве 30 г, добавляют по 3 зерна горького и душистого перца, укладывают небольшими равномерными порциями нарезанные огурцы, лук, укроп, добавляют 3/4 чайной ложки соли, 1/2

чайной ложки сахара, 2 столовые ложки 5 %-ного столового уксуса, сверху укладывают половину лаврового листа и доливают необходимое количество кипяченой воды.

Укладка овощей должна быть плотной. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышка. Накрыв крышками, их выдерживают в течение 20 минут, затем укладывают в кастрюлю с подогретой до 35 ˚С водой, накрывают ее крышкой, доводят воду до кипения и при слабом кипении стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 12 минут, вместимостью 1 л -15 минут.

Во избежание потерь масла из банки в процессе стерилизации рекомендуется через каждые 3 минуты прижимать содержимое чистой ложкой для удаления воздуха.

После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и подвергают воздушному охлаждению.

Консервированный салат из помидоров с перловкой

Помидоры — 3 кг, морковь — 0,5 кг, лук репчатый — 0,5 кг, перец болгарский — 4 шт., масло растительное — 0,5 л, соль — 2 ст. ложки, сахар — 1 стакан, перловая крупа — 1 стакан, лавровый лист — 3 шт.

Перловую крупу моют, сливают воду. Репчатый лук мелко режут. Свежие помидоры нарезают небольшими кубиками. Морковь натирают на крупной терке или режут тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезают семена и режут его кубиками. Все продукты укладывают в кастрюлю, добавляют масло растительное, соль, сахар, лавровый лист. Смесь доводят до кипения, убавляют огонь до минимума, накрывают крышкой и варят при слабом кипении 1 час 20 минут, периодически помешивая. Затем раскладывают по подготовленным банкам и закатывают.

Салат из редиса и зеленого лука

На 10 пол-литровых банок — 3 кг редиса, 800 г лука, 3 ст. ложки соли, зелень петрушки, 200 мл 6 %-ного уксуса, 300 г растительного масла, 20 г черного перца.

Растительное масло кипятят 10 минут, процеживают, охлаждают. Редиску, лук, зелень и корень петрушки нарезают, солят, перчат, перемешивают.

На дно банки наливают подготовленное масло: 2–3 столовые ложки на пол-литровую банку и 4–6 столовых ложек на литровую. Выкладывают нарезанные редиску и зелень.

Заливка: соль, перец, воду кипятят 10 минут, остуживают, добавляют уксус, перемешивают и заливают овощи.

Стерилизуют пол-литровые банки 15 минут, литровые — 20–25 минут.

Салат в желатине

Маринад: 2 л воды, 5 ст. ложек соли, 5 ст. ложек сахара, 1 стакан уксуса.

Банки стерилизуют. На дно каждой укладывают лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кольцами, гвоздику, черный перец (горошком). Помидоры (не перезрелые), огурцы нарезают кружочками, сладкий перец — кольцами. Все укладывают плотно слоями в следующем порядке: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то его сливают, затем заливают маринадом. Накрывают крышками, ставят стерилизовать на 1 час. Банки закатывают и переворачивают вверх дном для охлаждения.

Все кипятят и остужают. На каждый стакан маринада — 3 столовые ложки желатина. Желатин распускают и доводят до кипения.

Консервированный салат оригинальный с рисом и овощами

Рис — 70 г, морковь — 200 г, помидоры — 1 кг, перец сладкий — 2 шт., лук репчатый -200 г, сахар — 1 ст. ложка, соль — 1 ст. ложка, масло подсолнечное — 1/3 стакана, вода -1/3 стакана, лист лавровый — 3 шт., уксус 70 %-ный — 1/2 ч. ложки.

Для приготовления салата лучше использовать рис сорта золотистый — он обработан паром и не разварится. Рис моют и сливают воду. Репчатый лук мелко режут и обжаривают до золотистого оттенка на подсолнечном масле. В лук всыпают рис и обжаривают при помешивании 1–2 минуты. Свежие помидоры ошпаривают, снимают кожицу и режут кусочками. Морковь натирают на крупной терке или режут тонкой соломкой. Из болгарского перца вырезают семена и режут его кубиками.

Все продукты укладывают в кастрюлю (лук с рисом сливают вместе с маслом, в котором они жарились). Вливают воду, укладывают соль, сахар, лавровый лист.

Смесь доводят до кипения, убавляют огонь до минимума, накрывают крышкой и варят при слабом кипении 30 минут, периодически помешивая. Затем добавляют уксус, раскладывают по подготовленным банкам, закатывают и укутывают.

Подспорье для хозяйки. Полуфабрикаты

Приправы и заготовки

Приправа универсальная «Хрен с огурчиком»

200 г хрена, 350 г свежих огурцов, 300 г зелени укропа, 150 г соли.

Хрен и огурцы трут на мелкой терке, укроп мелко режут. Все смешивают, добавляют соль. Кладут в маленькие стеклянные баночки, закрывают капроновыми крышками и хранят в холодильнике. Используют для приготовления салатов, окрошки.

Приправа из слив

1 литровая банка слив (лучше всего чернослив), 100 г зелени петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка (с верхом) черного молотого перца, 7 больших крупных помидор, 3 головки чеснока, соль, сахар.

Сливы и помидоры пропускают через мясорубку, зелень мелко режут (специи можно добавлять на ваш вкус) и все перемешивают. Добавляют 1 ч. ложку (с горкой) перца, соль и сахар по вкусу.

После 15-20-минутного кипячения добавляют перемолотый чеснок, помешивая, доводят до кипения и выключают.

Закатывают в горячем виде. Подходит к мясу, рыбе, макаронам, борщам.

Овощная заправка (1)

1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг помидоров, 300 г сладкого перца, по 300 г зелени петрушки, сельдерея и укропа хорошо моют, дают стечь воде, мелко режут все продукты, а морковь трут на крупной терке.

Кладут овощи в кастрюлю, засыпают 1 кг соли, все тщательно перемешивают, раскладывают в сухие чистые банки, закрывают их пергаментом или полиэтиленовыми крышками.

Такая заправка хороша зимой для супов, соусов, вторых блюд (солить их не надо).

Овощная заправка (2)

3 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 1 кг петрушки с корнями, 1,5 кг сладкого перца, 1 кг белокочанной капусты моют, чистят,

пропускают через мясорубку, добавляют 1,2 кг соли, тщательно перемешивают, раскладывают в пол-литровые банки, залив тонким слоем растительного масла. Закрывают крышками и хранят в прохладном месте.

Овощи для заправки

По 1 кг репчатого лука, моркови, помидоров, сладкого перца, соли, по 0,5 кг зелени петрушки и укропа.

Морковь натирают на крупной терке, все остальные овощи пропускают через мясорубку, кладут в большую посуду, солят, хорошо перемешивают. Затем раскладывают по банкам и за — крывают полиэтиленовыми крышками. Хранят в прохладном месте.

Овощная заправка

Спелые помидоры и сладкий болгарский перец (разных цветов) в соотношении 4:1.

Помидоры нарезают дольками, перец — полосками и выкладывают в эмалированный таз, ставят на огонь. Варят не более 5 минут.

За 2 минуты до окончания варки добавляют в смесь мелко нарезанный чеснок, солят по вкусу, раскладывают по стерилизованным банкам, закатывают.

Эту овощную смесь можно употреблять как самостоятельное блюдо, а также добавлять в борщи, супы, гуляш и т. д.

Острая приправа на зиму

3 кг томатов, 2 кг сладкого перца, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 100 мл яблочного уксуса, 2 ст. ложки соли, 3 головки чеснока, смесь перцев — по вкусу.

Все ингредиенты смешивают, варят 20 минут и охлаждают.

Зелень, консервированная сухим посолом

Для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо: зелени подготовленной -4000 г и соли — 1000 г. Процентное соотношение отдельных компонентов может быть принято в зависимости от личного вкуса.

Зелень, консервированная сухим посолом (без стерилизации), используется в зимний период для заправки первых блюд и сдабривания вторых.

Зелень отделяют от стеблей, удаляют пожелтевшие листья и веточки, моют, 2–3 раза меняя воду, затем укладывают в дуршлаг или сетчатый противень и дают стечь воде. На кухонной деревянной, ошпаренной доске зелень мелко нарезают и в посуде (миска или эмалированная кастрюля) равномерно пересыпают солью и тщательно перемешивают. Соль добавляют из расчета 250 г на 1 кг зелени.

Посоленную зелень плотно укладывают в банки, накрывают крышками, закатывают, не стерилизуют и хранят в прохладном месте.

Пряная зелень засоленная

Зелень сельдерея, петрушки, эстрагона и укропа можно засолить и использовать как пряности при изготовлении различных блюд в зимнее время, когда свежей зелени нет.

Заготавливать зелень рекомендуется до цветения. Ее следует перебрать, удалить желтые листья и грубые черешки, промыть и обсушить, разложив на чистом полотенце.

После того как зелень просохнет, ее режут на мелкие кусочки, смешивают с солью, хорошо перемешивают, кладут в чистые сухие банки, трамбуют деревянной ложкой до появления сока и хранят в прохладном месте.

Расход соли при солении — 20 % к массе зелени.

Овощная заготовка для супа

400 г цветной капусты очищают от покровных листьев, разрезают на отдельные соцветия, моют и бланшируют путем погружения в кипящую воду на 3 мин., после чего охлаждают в воде.

Морковь (800 г) и корень петрушки (150 г), очищенные от зелени и тонких корешков, моют, соскабливают ножом покровную кожицу, вторично моют, нарезают на кружочки, полукружочки или квадратики толщиной до 1 см.

Корень сельдерея (50 г) после срезания ботвы очищают ножом от покровной кожицы, моют, разрезают на кубики толщиной до 1 см.

Перец салатный, зеленый или красный (100 г), моют, вырезают семенники, нарезают на полоски или кружочки.

Зелень петрушки и сельдерея (50 г) очищают от грубых корешков, моют, дают стечь воде, измельчают ножом.

Чеснок (2–3 зубка) нарезают на тонкие пластинки и растирают с солью (1 чайная ложка).

Лук (100 г) после удаления корневой мочки, пера и покровной рубашки нарезают на пластинки.

Нарезанные морковь, корень петрушки, сельдерей и перец салатный бланшируют в кипящей воде в течение 3 мин., после чего охлаждают в воде.

В подготовленные банки отдельно укладывают лук, морковь, петрушку, перец салатный, сельдерей, зелень, цветную капусту, добавляют в каждую банку по 1 чайной ложке соли, тертый чеснок и 1/4 лимона или 1 г лимонной кислоты. Банки наполняют на 2 см ниже верха горлышек.

Залив банки кипящей водой от бланшировки, их накрывают крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации при температуре 105–106 °С. Для достижения указанной температуры в кастрюлю добавляют столовую соль из расчета 350 г на 1 л воды. Начальная температура воды в кастрюле — 50 °С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л — 75 мин.

После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Для приготовления супа готовый мясной бульон (1 л) нагревают до кипения, добавляют очищенный и нарезанный на кубики картофель (200 г), кипятят 15–20 мин., после чего кладут заготовленную смесь и кипятят еще 5 мин. Соль и молотый перец добавляют по вкусу.

Заправка для супа

Капуста — 2 кг, свекла — 2 кг, сладкий перец — 1 кг, лук — 1 кг, помидоры — 1 кг, сахар -1 стакан, соль — 4 ст. ложки, растительное масло — 1 стакан, уксус 9 %-ный — 1 стакан.

Капусту мелко шинкуют, трут на крупной терке свеклу, режут мелкой соломкой перец. Мелко шинкуют лук, пропускают через мясорубку помидоры. Добавляют сахар, соль, растительное масло, уксус. Все перемешивают и, постоянно помешивая, тушат 20 минут. Затем быстро перекладывают в горячие банки и закатывают. Укутывают в одеяло и оставляют на 10–12 часов для дополнительной стерилизации.

Зимний суп

3 кг капусты, 10–15 шт. сладкого перца, 3 л томатного сока, петрушка, укроп — по вкусу, 10 горошин черного перца, 5 шт. лаврового листа.

Готовят томатный сок: помидоры режут дольками, оставляют на ночь, чтобы дали сок. Подогревают и протирают через сито.

Капусту шинкуют, перец режут соломкой, зелень измельчают. Сок доводят до кипения, добавляют перец горошком, лавровый

лист. В кипящий сок всыпают капусту, перец, зелень. Доводят до кипения, варят 3–5 минут.

Разливают в банки, закатывают и укутывают в одеяло до остывания.

Свекольник

Свекла — 400 г, морковь — 100 г, лук (зеленый или репчатый) — 60 г, пряная зелень — 40 г, сахар — 20 г, соль — 20 г, 9 %-ный уксус — 14 мл, отвар свеклы — 240 мл, отвар моркови -100 мл.

Свеклу и морковь промывают щеткой в проточной воде, очищают от кожицы, вырезают поврежденные места, варят раздельно (примерно 30–40 мин.), откидывают на дуршлаг, дают воде стечь.

Бланшированные корнеплоды нарезают кусочками неправильной формы, кубиками или брусочками. Отвар процеживают, уваривают до уменьшения первоначального объема примерно в два раза. Пряную зелень (петрушку, укроп, сельдерей) и зеленый лук перебирают, удаляют пожелтевшие, подгнившие части, утолщенные корневища и стебли, промывают, дают воде стечь, нарезают кусочками длиной до 5 мм. Вместо зеленого лука можно использовать репчатый, нарезанный кружочками или пластинками. Приготовленные овощи помещают в эмалированную посуду, добавляют сахар, соль, уваренный отвар моркови и свеклы. Компоненты хорошо перемешивают. Смесь на умеренном огне нагревают до кипения при помешивании, на слабом огне тушат 56 минут. В банки вливают 9 %-ный уксус, укладывают горячую смесь. Стерилизуют при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 15 минут, 1 л — 20 минут.

Борщевая заправка (1)

2 кг свеклы натереть на тёрке, 2 кг капусты нашинковать, 1 кг моркови на тёрке, 1 кг лука полукольцами, 1 кг сладкого перца соломкой, 2 кг красных мясистых помидоров порезать дольками.

Кладут все в таз или казан, добавляют 200–300 мл растительного масла без запаха, соль и сахар по вкусу. Варят 1–1,5 часа, в конце добавляют 2–3 ч. ложки уксусной кислоты.

Борщевая заправка (2)

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг перца, 1 кг помидоров, 0,5 кг лука, 1 стакан подсолнечного масла, соль, красный перец, 1

головка чеснока, 1 пучок петрушки.

Лук и морковку трут на терке, бросают в разогретое масло в казан, туда же бросают порезанный перец. Помидоры чистят от кожицы (опускают в кипяток на минуту, потом в холодную воду — кожица сползет сама) и пропускают через мясорубку. Добавляют сухой красный перец (или свежий — проворачиваем вместе с помидорами), выливают помидорный соус в казан. Трут на терку свеклу, солят, чуть-чуть приминают, чтобы дала сок, и выкладываем в казан. Режут петрушку и варят все 45–50 минут. Добавляют чеснок, соль и сахар по вкусу. Варят еще 1–2 минуты и раскладывают по банкам.

Борщ про запас

Белокочанная капуста — 1 кг, свекла — 0,5 кг, морковь — 300 г, репчатый лук — 300 г, сладкий перец — 300 г. Это количество рассчитано на три литровые банки.

Овощи шинкуют, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 2 стакана томатного сока из свежих помидоров, заливают кипящим рассолом.

Приготовление рассола: на 1 л воды — 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара.

Смесь ставят на сильный огонь, доводят до кипения, уменьшают огонь и варят 2025 минут. Раскладывают в горячие стерилизованные банки, вливают по 1 ст. ложке уксуса и закатывают. Банки переворачивают, укутывают и оставляют на 14–16 часов.

Приправа из яблок и брусники

400 г яблок очистить, нарезать ломтиками и сбланшировать вместе с 900 г брусники. Затем смесь сварить с 400 г сахара.

В горячем виде смесь кладут в чистые банки емкостью 0,5 ли стерилизуют в течение 15 мин.

Приправа из ревеня

1 кг ревеня чистят, режут кусочками и варят в небольшом количестве воды до размягчения. Затем добавляют 1 кг сахара и варят до готовности.

В конце варки добавляют корицу.

Готовую приправу фасуют в чистые банки емкостью 0,5 ли стерилизуют в течение 20 мин.

Винегрет (без свеклы) нестерилизованный

В равных количествах зеленый сладкий перец, зеленые помидоры, огурцы, капуста, немного репчатого лука, моркови. На 1 л воды — 0,4 л 6 %-ного уксуса, 50 г сахарного песка, 20 г соли и несколько зерен черного перца.

Зеленый перец очищают, вырезают перепонки, промывают, шинкуют и кладут в большую кастрюлю. Зеленые помидоры очищают, моют и кладут вместе с перцем. Затем добавляют очищенный и нарезанный кружочками лук, мытые и нарезанные кружочками огурцы, нашинкованную капусту и немного нарезанной кружочками моркови. Овощную смесь солят, перемешивают и дают ей постоять.

Воду, уксус, сахар, соль и черный перец надо вскипятить и в кипящий рассол опустить отжатую овощную смесь. Быстро вы — брать и наполнить ею банки. Рассол еще прокипятить и горячим залить овощную смесь в банках. Банкам дают остыть, закрывают их и ставят в холодное и темное помещение.

Свекла натуральная

Для консервирования берут молодую столовую свеклу без ботвы, круглой формы, с темно-красной мякотью. Свеклу тщательно очищают от зелени и песка и моют. Затем ее бланшируют в кипящей воде 15–20 минут и, отделив кожицу, ножом разрезают на кубики, пластинки или ломтики. Мелкую свеклу можно консервировать в целом виде (после бланширования и очистки).

Пробланшированную целую, а также нарезанную свеклу, во избежание потемнения, следует возможно быстрее уложить в подготовленные банки и залить двухпроцентным кипящим рассолом (на 1 л воды 20 г соли и 3 г лимонной или виннокаменной кислоты). Соотношение закладки: свеклы — 60 %, рассола — 40 %. Залитые банки накрывают крышками и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л — 40 минут и вместимостью 1 л -45 минут. После стерилизации банки немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Свеклу натуральную используют для приготовления борщей и винегретов.

Свекла маринованная

Свеклу моют, сортируют, бланшируют до полуготовности,

затем отделяют кожицу и поврежденные места, измельчают на кубики или ломтики. Их сразу укладывают в банки и заливают маринадом, нагретым до кипения.

Чтобы по — лучить маринад, следует влить в эмалированную кастрюлю один литр воды, всыпать 60-100 г сахара, 12 зерен перца душистого и столько же горького, 0,5–1,0 г корицы и 18 бутонов гвоздики. Все это кипятят в течение 15 минут, после снятия с огня вливают 3–4 ст. ложки 5 %-ного уксуса (данные приведены для трех однолитровых банок), вновь доводят до кипения и заливают кипящим маринадом.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют: банки вместимостью 0,5 л -12 минут и вместимостью 1 л — 15 минут.

После стерилизации банки немедленно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Свеклу маринованную можно использовать как гарнир к мясным блюдам и для приготовления винегретов.

Аджика

Первый способ

Томаты (красные) — 5 кг, чеснок — 0,5 кг, горький молотый перец — 250 г, сладкий болгарский перец — 0,5 кг, морковь — 1 кг, кисло-сладкие ягоды (например, крыжовник) -0,5 кг, растительное масло — 700 мл, соль — по вкусу.

Овощи и ягоды измельчают на мясорубке, добавляют масло и соль, варят 2 часа на медленном огне, герметически укупоривают.

Второй способ

Эту аджику хранят в холодильнике, использовать ее рекомендуется в течение ближайшего времени после приготовления.

На 10 кг свежих красных томатов берут приблизительно 10–20 головок чеснока и по вкусу — молотый горький перец. Прокручивают томаты и чеснок через мясорубку, добавляют перец.

Банку с аджикой закрывают полиэтиленовой крышкой и ставят в холодильник.

Аджика домашняя

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 100 г красного стручкового перца хорошо моют, пропускают через мясорубку, варят в кастрюле 1 час с момента закипания.

Затем смесь остужают, добавляют 200 г толченого чеснока, 1 стакан сахара, 0,25 стакана соли, по 1 стакану уксуса и

растительного масла, хорошо перемешивают, кладут в горячие банки и закатывают крышками. Хранят аджику в прохладном месте.

Стерилизованный маринованный чеснок

Чеснок очищают от верхних листьев, срезают корневые бородки и листья до места их разветвления, моют в проточной воде и нарезают кусками длиной 3–4 см. Бланшируют 1 минуту в кипящей воде, подсоленной по вкусу, и раскладывают в банки. Между чесноком кладут ветки укропа. Заливают маринадом (не кипяченым), приготовленным из 1 л уксуса, 1 л воды и 60 г соли. Стерилизуют 15 минут.

Маринованный чеснок (1)

Чеснок очищают, заливают холодной водой на 3 дня, меняя воду каждый день. Затем заливают соленой водой на 2 недели, промывают и заливают маринадом (1 бутылка уксуса на 9 л воды).

Маринованный чеснок (2)

1 кг чеснока чистят, кладут на 2–3 мин. в кипяток, затем перекладывают в банки или глиняный горшок и заливают маринадом (на 1 кг чеснока — по 200 мл воды и уксуса, 20 г соли, 50 г сахара, 10 зерен черного перца, 2–3 лавровых листка). Маринад должен покрывать чеснок.

Накрывают посуду с чесноком марлей и выдерживают в тепле 2–3 недели. Затем закрывают крышкой и хранят в прохладном месте, но не в холодильнике.

Щавель консервированный

Щавель — 1 кг, соль — 1 стакан.

Щавель моют, нарезают, пересыпают солью, перемешивают. Затем плотно укладывают в подготовленные банки, прикрывают крышками и стерилизуют банки 0,5 л — 20 минут. Банки закрывают полиэтиленовыми крышками и охлаждают.

Шпинат и щавель натуральные

Для консервирования пригодны свежие листья шпината и

щавеля, тщательно отделенные от веточек и листочков других растений. Отсортированное сырье хорошо отмывают от песка и земли, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду. Соотношение закладки: шпината — 50 %, щавеля — 25 %, воды — 25 %. Ставят на огонь, кипятят 3 минуты и в горячем виде фасуют в банки, подогретые на пароводяной бане.

Наполненные банки накрывают подготовленными крышками, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и стерилизуют в кипящей воде: банки вместимостью 0,5 л -25 минут и вместимостью 1,0 л — 35 минут.

После стерилизации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Заготовка для зеленого борща

В состав заготовки входят щавель, зеленый лук, укроп. Свежий щавель моют, отделяют посторонние пожелтевшие и испорченные листья, отрезают почти весь стебель, оставляя не более 1–2 см его длины, затем измельчают.

Лук зеленый моют, очищают, срезают корневую мочку и концы зеленых стеблей, затем нарезают кусочками 1–2 см.

Укроп перебирают, моют и мелко нарезают.

Все подготовленные компоненты тщательно перетирают с солью (соли 5–8 % по отношению к весу зелени; при этом выделяется сок) и плотно укладывают в банки. Банки емкостью 0,5 л стерилизуют при 100 °Св течение 20 мин.

Зелень (укроп, петрушка, сельдерей), консервированная сухим посолом

Для приготовления 10 банок емкостью 0,5 л необходимо, г: зелени подготовленной 4000 и соли 1000. Процентное соотношение отдельных компонентов может быть принято в зависимости от личного вкуса.

Зелень отделяют от стеблей, удаляют пожелтевшие листья и веточки, моют, 2–3 раза меняя воду, затем укладывают в дуршлаг или сетчатый противень и дают стечь воде. На кухонной деревянной, ошпаренной доске зелень мелко нарезают и в посуде (миска или эмалированная кастрюля) равномерно пересыпают соль и тщательно перемешивают. Соль добавляют из расчета 250 г на 1 кг зелени.

Посоленную зелень плотно укладывают в банки, накрывают крышками, закатывают, не стерилизуют и хранят в прохладном

месте.

Сушка

Овощи для сушки моют, очищают от кожицы, бланшируют. Бланширование часто ускоряет процесс сушки, удаляет горький или вяжущий вкус овощей. Бланшированные овощи следует остудить в проточной холодной воде, дать стечь жидкости, а затем укладывать для сушки.

Овощи сушат так же, как и фрукты, на тех же столах или сушилках, на солнце и в тени, в духовке и в печи.

При правильной сушке вкус, окраска и консистенция овощей изменяются незначительно.

Перед употреблением сушеные овощи надо замочить в холодной воде на 3–6 ч для набухания. Они должны достичь того объема, который имели до сушки. После того как сушеные овощи разбухнут, их употребляют для приготовления различных блюд так же, как и свежие.

Баклажаны

Режут баклажаны тонкими ломтиками. Слегка солят и оставляют на 15–20 мин. Моют, бланшируют 3–4 мин. и охлаждают в проточной воде. Раскладывают тонким слоем на доске или фанере, нанизывают на проволоку или укладывают на противень.

Сушат любым способом. Хранят в сухом прохладном месте.

Кольраби

Очищают от листьев, корешков и кожицы, нарезают кубиками или соломкой и бланшируют 5 мин. Охлаждают, дают воде стечь и сушат в слабо нагретой духовке в несколько приемов.

Зеленый горошек

Для сушки следует брать на 15— 17-й день после цветения, а при покупке отобрать только мягкие горошины светло-зеленого цвета. Отобранный горох бланшируют 2 мин., немедленно охлждают в проточной воде, выкладывают на сито и дают подсохнуть. Рассыпают на сите или густой решетке слоем в 2–3 зерна и сушат в слабо на — гретой сушилке или духовке сначала при температуре 40–45 ˚С, а затем увеличив температуру сушки до 55–60 ˚С.

Сушат в несколько приемов с перерывом в 1–2 ч. Хранят в сухом месте.

Перец

Хорошо вызревшие плоды сладкого перца кладут на несколько дней в теплое помещение для подвяливания. Затем привязывают его за плодоножки на крепкую нитку и вешают сушиться в солнечное, хорошо продуваемое ветерком место до полного высыхания. Убирают в сухое, темное, прохладное место.

Также сушат и горький стручковый перец.

Хорошо вызревшие плоды очищают от семян, режут кусочками и бланшируют 3–4 мин, охлаждают и дают воде хорошо стечь. Раскладывают тонким слоем и сушат на солнце до готовности. Хранят в полиэтиленовых мешочках.

Картофель

Тщательно моют среднего размера клубни, очищают кожицу и глазки, опускают в холодную воду. Нарезают кружочками или соломкой и сушат в духовке или в печи, нагретой до 80 °С.

Готовый картофель должен быть полупрозрачным, без налета крахмала.

Капуста

Шинкуют капусту так же, как и для квашения. Кладут на противни или листы фанеры. Сушат 1–2 дня на солнце, затем досушивают в тени на сквозняке. Можно сушить в духовке или в слабо нагретой печи.

Чесночная заправка

Отбирают мелкий чеснок, чистят и режут на маленькие кусочки. Сушат на открытом воздухе или возле отопительной батареи. Мелят на кофемолке. Измельчают на кофемолке сухой корешок петрушки. Смешивают 200 г молотого чеснока, 3 ст. ложки молотой петрушки, 2 ст. ложки красного или черного молотого перца и соль по вкусу, складывают в небольшие баночки и закрывают — крышками.

Помидоры

Зрелые твердые помидоры с мясистой мякотью разрезают поперек на 2 части. Раскладывают в один слой срезом вверх на доске или противне. Подвяливают на солнце, затем сушат при температуре 60 °С, а досушивают при 80 °С. Плотно укладывают в банки и закрывают полиэтиленовыми крышками. Мясистые помидоры разрезают на 4–6 частей звездочкой, не отрезая от плодоножки. Сушат на солнце 4–5 дней.

Морковь

Очищают средних размеров морковь, срезают тонкий конец и верхнюю часть. Бланшируют 12–15 мин., остужают. Режут кружочками или соломкой и сушат в духовке или в сушилке при темпера — туре 75–80 °С, затем снижают температуру. Перекладывают в коробки, держат открытой 2 дня, затем перекладывают в банки и закрывают.

Свекла

Для сушки следует брать свеклу с темно-красной мякотью, без прожилок. Лучше всего подходит слегка приплюснутая свекла.

Моют, срезают корень и ботву, очищают от кожицы, режут соломкой и сушат в слабо нагретой духовке или в сушильном шкафу. Хранят, как морковь.

Лук

Срезают верхнюю и нижнюю части луковицы, очищают от наружной шелухи и нарезают тонкими кольцами.

Сушат в духовке или сушилке, нагретой до 65–70 °С.

Коренья

Небольшие коренья петрушки, пастернака надрезают в толстой части крест-накрест или режут полосками и сушат на солнце, досушивая в тени. Можно сушить в слабо нагретой открытой духовке, делая перерыв между сушками 3–4 ч.

Хранят связанными в пучки или в полиэтиленовых мешочках.

Замораживание

Щавель

Как правило, щавель загрязнен песчинками и землей, поэтому сначала его надо тщательно промыть в посуде с большим количеством воды. Это делается для того, чтобы песчинки, приставшие к листочкам, успевали оседать на дно.

Крупные листья сначала режут поперек. Если этого не сделать, в борще останутся длинные и довольно прочные листовые жилки. Мелкие листочки можно не резать.

Затем щавель бланшируют — на 1–1,5 минуты опускают в кастрюлю с кипящей водой. Воды надо брать немного, чтобы она только покрыла щавель. Чем больше воды взято для бланшировки, тем больше в нее перейдет ценных веществ из щавеля, а это нецелесообразно. Как только листья покроются кипятком, цвет их сразу же меняется с ярко-зеленого на темно-оливковый. Теперь нужно быстро вынуть их шумовкой и переложить в дуршлаг, стоящий на другой кастрюле, для сбора воды. Эту воду, а также оставшуюся после бланшировки можно использовать для приготовления зеленого борща.

Подготовленные листья можно сразу разложить в банки или формочки для замораживания, но не ставить в холодильник, а дать остыть в течение 1–2 часов.

Замороженный щавель можно хранить до 6 месяцев без существенной потери качества.

Для приготовления зеленого борща брикетик щавеля, не размораживая, опускают в кастрюлю, где уже варятся другие овощи. После закипания борщ можно подавать к столу.

Цветная капуста

Свежую цветную капусту обычно очищают от верхних покровных листьев, моют и разделяют на соцветия, а затем бланшируют в течение 2–3 минут в воде с добавлением соли. Бланшированные соцветия можно сразу плотно уложить в неглубокую картонную коробку, выстланную целлофаном или полиэтиленом (такую же, в каких продают замороженные плоды и ягоды промышленной выработки), и в этой же коробке, тщательно укупоренной, хранить до употребления в пищу. Срок хранения — до 6 месяцев.

Вынутые из холодильника коробки с замороженной цветной

капустой вскрывают и капусту погружают в кастрюлю с горячей водой. Как только брикет распадется на соцветия, их можно отварить или обжарить так же, как свежую цветную капусту. При замораживании хорошо сохраняется вкус, аромат и приятная хрустящая консистенция свежесваренной или свежеобжаренной капусты, чего нельзя добиться ни при каком другом способе консервирования.

Огурцы

Молодые огурцы с нежной кожицей и мелкими, недоразвитыми семенами моют и, не подвергая бланшировке или какой-либо другой обработке, разрезают на кружки толщиной не более 3 миллиметров. Эти кружки плотно укладывают в формы или в подготовленные картонные коробки и замораживают.

У замороженных огурцов хорошо сохраняется аромат, и они могут быть использованы в любое время года при изготовлении салатов, окрошки. Срок хранения замороженных огурцов — до 6 месяцев.

Для суперлентяек. Рецепты заготовки ягод и фруктов

Урюк

Половинки абрикосов с суховатой мякотью кладут в таз, засыпают сахаром, оставляют на ночь. Утром ставят на слабый огонь и, помешивая, доводят до кипения, потом дают стечь соку, раскладывают на противне и сушат в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Получаются желтые чистые абрикосы.

«Июньское» наслаждение

Клубника, сахар.

Клубнику чистят, моют, выкладывают в кухонный комбайн, добавляют сахар (чем больше сахара вы добавите, тем меньше клубника будет превращаться в лед), все взбивают. Полученную смесь выкладывают в контейнер и ставят в морозильную камеру.

Затем используете круглый год.

Желе из персиков

Желе готовят из персикового сока. Свежеотжатый сок помещают в эмалированную кастрюлю и добавляют сахарный песок из расчета 600 г на 1 кг сока. Смесь доводят до кипения и полного растворения сахара и в горячем виде фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на 1/3 (по замеру).

После уваривания готовое желе в горячем виде расфасовывают в сухие нагретые банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают при комнатной температуре, не переворачивая вниз горлышками. Из оставшихся после получения сока выжимок можно приготовить джем.

Желе из яблочного сока

Из свежего сока можно получить желе хорошего качества. Для улучшения вкуса и цвета желе в яблочный сок можно добавить 10–15 % консервированного сока малины, черной смородины или вишни. Яблочный сок или смесь соков для изготовления желе дополнительно фильтруют, сливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока). Смесь нагревают до 80–90 °С, помешивая, до полного растворения сахара. Затем сироп фильтруют через 3–4 слоя марли, вновь помещают в эмалированную — кастрюлю и уваривают до температуры кипения 104 °С.

Уваренную массу при температуре 80–90 °С расфасовывают в сухие нагретые банки, герметически укупоривают прокипяченными крышками и, не переворачивая, ставят в прохладное место.

Желе из рябины

Желе готовят из натурального осветленного сока. Его наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на небольшой огонь, нагревают до 70–85 ˚С и добавляют сахар (800 г на 1 л сока). После полного растворения сахара сок фильтруют через 3–4 слоя марли, сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1ˆ5–1/4 части (по — замеру).

Уваренную горячую массу (температура 75–80 ˚С) разливают в нагретые сухие банки, герметически укупоривают их и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из черники

Желе готовят из натурального осветленного сока черники. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), доводят до кипения, постоянно помешивая, пока растворится весь сахар. Полученную горячую смесь фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли, вновь помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/5-1/4 части (по замеру). Готовое кипящее желе расфасовывают в сухие нагретые банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Желе из красной смородины холодным способом

Сок красной смородины, пожалуй, единственный, из которого можно приготавливать желе холодным способом. Ягоды берут чуть недозрелыми, моют вместе с косточками, чтобы не вытек сок, сушат на полотенце или марле и, обобрав стебельки, хорошо разминают ягоды деревянной толкушкой. Сок отжимают, кладут в него сахар из расчета 1 $^{1}/_{4}$ стакана сахара на стакан сока. Тщательно растирают смесь, пока сахар полностью не растворится. Полученную массу разливают в мелкую сухую стеклянную посуду (в баночки из-под майонеза), накрывают пергаментной бумагой, калькой или фольгой и завязывают.

Первые 2–3 дня желе хранят в прохладном месте, а потом при комнатной температуре.

Пастила из боярышника

Пюре из боярышника 1 кг, сахар-песок 200 г.

В пюре из боярышника добавляют сахар, перемешивают, раскладывают сантиметровым слоем на деревянные лотки и сушат в духовке.

Пастилу из боярышника чаще делают без сахара.

Пастила из ежевики

Ежевика 1 кг, сахар-песок 500 г.

Отобранную и промытую ежевику ставят в духовку на 10–12 минут, протирают через сито, смешивают с сахаром, уваривают в духовке до нужной густоты, раскатывают слоем в 1 сантиметр и ставят сушить в духовку при слабом нагреве.

Пастила из калины

Ягоды калины 1 кг, сахар-песок 800 г, вода 1 стакан.

Отобранные и промытые ягоды калины бланшируют 3 минуты, воду сливают, заливают ягоды стаканом свежей воды и варят до размягчения. Протирают через сито, добавляют сахар и уваривают до тестообразной консистенции. Полученную массу перекладывают на деревянные лотки и подсушивают в духовке. Хранят в сухом, прохладном месте.

Пастила облепиховая

Выжимки облепихи 1 кг, сахар-песок 600 г.

Выжимки облепихи пропускают через мясорубку, смешивают с сахаром, на деревянном лотке раскатывают смесь толщиной в 1 сантиметр, подсушивают в духовке или в комнате, режут ромбиками, пересыпают сахарной пудрой или сахаром, складывают в стеклянные банки.

Пастила рябиновая

Рябина 1 кг, сахар-песок 600 г.

Ягоды рябины бланшируют 10 минут, откидывают на дуршлаг, протирают через сито, смешивают с сахаром, раскладывают слоем 1–1,5 сантиметра на деревянных лотках и сушат в слабо нагретой духовке.

Свежие ягоды лимонника в сахаре

Ягоды моют в холодной воде, отделяют от плодоножек, слегка обсушивают, перемешивают с двойным количеством сахара, укладывают в банки и закрывают крышками. В таком виде ягоды могут храниться в течение года и более, их можно использовать к чаю.

Боярышник, протертый с сахаром

Плоды промыть, удалить косточки, бланшировать 2–3 минуты. Слить воду, протереть через сито, постепенно добавляя сахар из расчета 300 граммов на килограмм ягод. Разложить массу в банки, посыпать сверху сахаром и плотно закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Облепиха, протертая с сахаром

Ягоды тщательно моют в холодной воде, откидывают на сито или дуршлаг; когда они высохнут, кладут их в миску с высокими краями. На килограмм ягод берут килограмм сахара, размешивают ягоды с сахаром до появления сока, перемешивают, раскладывают в банки, а сверху посыпают сахаром.

Черная смородина, протертая с сахаром

Смородину очищают от веточек и чашелистиков, тщательно моют в холодной воде, пропускают через мясорубку или давят деревянной ложкой; добавляют сахар (из расчета: на килограмм смородины 1,5–2 килограмма сахара) и хорошо перемешивают.

Полученную смесь выкладывают в банки и закрывают крышками.

Хранят в темном, прохладном месте.

Малина, протертая с сахаром

Ягоды перебирают, удаляют поврежденные, мятые. Если есть личинки малинового жучка (белые червячки), ягоды опускают на 10–15 минут в подсоленную воду (из расчета 20 граммов соли на литр воды), и личинки всплывают. Ополаскивают малину на дуршлаге холодной водой, протирают через сито, добавляют сахар (1,5 килограмма на килограмм малины), хорошо размешивают, чтобы сахар полностью растворился, раскладывают в сухие банки, закрывают крышками. Хранят в темном, прохладном месте.

Свежие ягоды в сахаре

Ягоды перебирают, моют в холодной воде, удаляют плодоножки, косточки, пересыпают (половина нормы) сахаром, перекладывают в банки и снова засыпают сверху сахаром, чтобы ягод не было видно. Когда ягоды осядут и появится сироп, добавляют еще сахар. Сахар на поверхности должен быть все время сухим.

Наполненные банки закрывают пергаментной бумагой и плотно обвязывают шпагатом, хранят в прохладном месте. Законсервированные таким образом ягоды зимой можно использовать для приготовления киселей, компотов, желе, кремов, а также для начинки.

На килограмм ягод — 1,5 килограмма сахара-песка.

Черная смородина цельная с сахаром

Ягоды очищают от плодоножек и чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг или решето, дают воде стечь. Когда ягоды обсохнут, их укладывают в сухие банки, чередуя слой ягод и слой сахара, накрывают плотной бумагой и обвязывают шпагатом.

Можно заготовить черную смородину и без сахара. Ягоды плотно укладывают в сухие бутылки, закупоривают их прокипяченными пробками, обвязывают шпагатом и заливают сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, соки, сиропы, кисели, начинки для пирогов.

Хранить банки со свежей смородиной надо обязательно в погребе или в холодильнике.

Яблоки дольками в сиропе

Кипятят сироп, взяв 2 литра яблочного сока или воды (за отсутствием сока) на 0,5 килограмма сахара, опускают в него 2,5 кг нарезанных дольками яблок и кипятят 12 минуты. Затем чистой (прокипяченной) ложкой с дырочками вынимают яблоки из сиропа и перекладывают в ошпаренную кипятком трехлитровую банку, заливают кипящим сиропом, закрывают крышкой и закатывают.

Такие яблоки сохраняют аромат и хороши не только в качестве начинки для пирогов, но и сами по себе, как десерт, особенно с молоком, сливками, сметаной.

Крыжовник в собственном соку

Крыжовник чистят и моют, добавляют сахар (на килограмм ягод 500 граммов сахара) и сок малины (200 граммов сока на килограмм ягод), ставят на огонь и нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело. Через 5–7 минут снимают с огня, выкладывают в банки и укупоривают крышками.

Пюре из свежих ягод впрок

Спелые ягоды земляники, черной смородины, малины очищают от плодоножек, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем протирают через сито.

На стакан пюре берут 2,5 стакана сахара. Перемешивают и ставят не менее чем на 6 часов в холодное место, периодически помешивая.

Пюре раскладывают в банки и закрывают.

Используют для начинок пирогов, пирожков, тортов, для приготовления киселей, компотов, сладких соусов.

Заготовка для пирогов из любых фруктов

Из фруктов и ягод можно сделать заготовки в виде начинок для пирогов: сахара при этом идет немного, а получившаяся масса в виде повидла очень хороша для пирогов, блинчиков, оладий, да и просто к чаю.

Такие заготовки делают из яблок, слив, вишен и т. д.

Очищенные яблоки режут на дольки, засыпают сахаром (100–200 г на килограмм яблок в зависимости от их сладости), ставят на медленный огонь, нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая в течение 5 минут, сразу раскладывают в банки и закрывают.

Можно приготовить эту начинку и другим способом: нарезанные яблоки плотно уложить в банки, пересыпать сахаром (на литровую банку 100–200 граммов сахара в зависимости от сладости яблок), налить по четверти стакана кипяченой воды, закрыть крышками и стерилизовать 15 минут.

Клубника в собственном соку

Ягоды перебирают, чистят, моют, дают стечь воде. Затем клубнику укладывают в банки, пересыпают сахаром, накрывают крышками, стерилизуют (не доводя до кипения) 510 минут и закатывают.

На килограмм клубники — 300 г сахара.

«Холодное варенье» из крыжовника

Крыжовник 1 кг, сахар-песок 1,5 кг.

Крыжовник чистят, моют и дают стечь воде, откинув на дуршлаг или решето. Затем ягоды пропускают через мясорубку, засыпают сахаром, хорошо перемешивают и раскладывают в банки.

Варенье-пятиминутка

Цедра цитрусовых, сахар.

Из цедры (именно она содержит более всего полезных веществ) можно сделать чудовищно полезное варенье-пятиминутку. Для этого нужно не выкидывать кожуру цитрусов, а резать ее на мелкие кусочки и складывать в банку, пересыпая сахаром.

Когда банка наполнится, ее содержимое перекладывают в кастрюлю, доводят до кипения и варят на самом маленьком огне пять-семь минут.

«Ленивый» джем из айвы или твердых груш

Айва или груши — 2 кг, сахар — 1 кг.

Фрукты натирают на крупной терке. Перемешивают с сахаром и наполняют банки.

Стерилизуют 1 час 30 минут. Затем закатывают.

Варенье земляничное

Земляника 400 г, сахар-песок 400 г.

Первый способ

Варят сироп из воды с сахаром, кладут в него землянику (чем крупнее ягоды, тем лучше) и дают несколько раз вскипеть; протирают смесь через сито; в полученный сироп кладут свежие отборные ягоды, проваривают их немного и, осторожно вынув ягоды, складывают их в банки, а сироп еще уваривают и затем заливают им ягоды, приготовленные в банках.

Второй способ

Заливают сахар стаканом воды и варят на медленном огне. Когда сироп уварится до надлежащей густоты, в него кладут ягоды и варят на самом медленном огне, наблюдая, чтобы ягоды не разварились.

Третий способ

Сахар насыпают слоем на дно таза для варенья; на этот слой кладут слой ягод и опять засыпают их сахаром так, чтобы ягод не было видно. В таком состоянии оставляют ягоды на сутки-двое, после чего ставят на огонь и дают закипеть только один раз.

Сваренные таким образом ягоды останутся целыми.

Варенье из малины без воды

Малина 400 г, сахар-песок 600 г.

Свежую спелую малину высыпают в чистый, приготовленный для варки таз, засыпают сахаром, оставляют на всю ночь в прохладном месте. Когда сахар растворится и ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Через 18–20 минут постепенного кипячения варенье готово.

Брусника в сиропе

Брусника 1 кг, сахар-песок 300 г.

Зрелую бруснику перебирают, моют в холодной воде и кладут в банку. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпают сахар, вливают 2 стакана воды, добавляют лимонную цедру, ставят на огонь, дают прокипеть, процеживают и охлаждают. Холодным сиропом заливают бруснику, закрывают банку пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранят бруснику в прохладном месте.

Подавать к жареному мясу, птице или дичи.

Сырое варенье

Сырое варенье готовят из черной и красной смородины, облепихи, голубики, крыжовника, клюквы, черники, брусники. Эти ягоды содержат значительное количество органических кислот, благодаря чему хорошо сохраняются без длительной тепловой обработки, просто залитые сахарным сиропом или смешанные с сахаром.

Ягоды перебирают, у смородины и крыжовника удаляют засохшую чашечку цветка, тщательно промывают и откидывают на сито или чистую ткань, чтобы просохли. Затем их ссыпают в эмалированную кастрюлю и растирают деревянным пестиком либо пропускают через ошпаренную кипятком мясорубку. К ягодам добавляют сухой сахарный песок из расчета 1,5–2 килограмма песка на 1 килограмм ягод и тщательно перемешивают. Полученную массу раскладывают в чистые банки и закрывают полиэтиленовыми крышками либо пергаментом.

Заготовленные таким способом ягоды хранят в прохладном помещении (погребе) или домашнем холодильнике. В осенние и зимние месяцы банки можно выставить на балкон, лоджию: благодаря большому количеству сахара сырое варенье не замерзает.

В клюкву и бруснику можно вообще не добавлять сахар, поскольку в этих ягодах много бензойной кислоты, являющейся хорошим консервантом. Их просто заливают остуженной кипяченой водой из расчета 0,5 литра воды на 1 килограмм ягод; в воду по желанию добавляют немного корицы, гвоздики.

Малина натуральная

Подготовленные ягоды плотно (при частом встряхивании) укладывают в стерилизованные и остывшие банки, накрывают банки крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 °С. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Черешня натуральная

Черешню сортируют по степени зрелости, очищают от плодоножек, удаляют поврежденные плоды, моют, дают стечь воде и плотно укладывают в сухие чистые банки.

Наполненные плодами банки заливают горячей водой (температура 60 °С), накрывают прокипяченными крышками и помещают в емкость с водой, нагретой до 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Так как в черешне мало кислоты, тона 1 л воды рекомендуется добавлять 1 г лимонной кислоты.

Вишня натуральная

Подготовленные вишни с косточками плотно укладывают в банки доверху, заливают кипящей водой, накрывают банки прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Абрикосы натуральные

Отбирают свежие, плотные плоды с неяркой оранжевой окраской, одинаковые по величине. Отсортированные абрикосы моют, удаляют поврежденные, сморщенные плоды и очищают от плодоножек. Натуральные абрикосы можно готовить целыми с косточкой, но для экономии тары их разрезают на половинки по бороздке и удаляют косточки. Половинки плотно укладывают в чистые сухие банки, немедленно заливают кипящей водой, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин, 3 л — 25 мин. Во время стерилизации кастрюля должна быть накрыта крышкой. После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Натуральные абрикосы являются полуфабрикатом, который можно использовать для приготовления компота, киселя, соуса, начинки для пирогов, варки варенья и — джема.

Дынный аромат

Чистят дыню от кожуры и семян, режут на кусочки. Складывают в стерилизованные банки и заливают сиропом: на 2 л кипяченой воды — 1 ч. ложка лимонной кислоты и 1 стакан сахара. Стерилизуют 10 мин. (0,5-литровая банка). Закатывают.

Персики натуральные

Персики сортируют по степени зрелости и окраске, очищают от плодоножек, моют, разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают кипящей водой. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками, укладывают в кастрюлю с водой, нагретой до 55–60 °С, и стерилизуют. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Ежевика натуральная

Целые и плотные ягоды тщательно моют, дают воде стечь, укладывают их в сухие чистые банки и заливают кипящей водой или соком ежевики. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л -9-10 мин, 1 л — 10–12 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и — охлаждают.

Черника натуральная

Ягоды подготавливают так же, как для компота, укладывают в чистые сухие банки, слегка утрамбовывая деревянной лопаточкой. Наполняют банки доверху, заливают прокипяченной водой (температура 50–60 ˚С), накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 9-10 мин,

1 л — 10–12 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают и охлаждают.

Компот клубнично-черешневый

Для приготовления компота берут 50 % клубники и 50 % черешни. На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: 2 кг клубники, 2 кг черешни и 640 г сахара.

Подготовленные ягоды вперемешку укладывают в чистые сухие банки и заливают сахарным сиропом 35 %-ной концентрации (400 г сахара на 750 г воды на 1 л сиропа), температура которого не должна превышать 50–60 °С. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин, а время пастеризации при 85 °С соответственно 15 мин и 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и — охлаждают.

Компот вишнево-черешневый

Для такого компота рекомендуется брать 50 % вишен и 50 % черешен. На 10 банок компота вместимостью 0,5 л необходимо: 1,3 кг вишен, 1,3 кг черешен и 400 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку плотно укладывают в банки и заливают сахарным сиропом 25 %-ной концентрации (280 г сахара и 830 г воды на 1 л сиропа), температура которого должна быть 80–85 °С. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками, помещают в емкость с горячей водой и стерилизуют при температуре 100 °С (банки емкостью 0,5 л — 10–15 мин, 1 л — 20 мин). После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Моченые яблоки с рябиной

Яблоки 5 кг, рябина 5 кг, сахар-песок 500 г, соль 100 г, вода 10 л.

Подготовленные яблоки и рябину укладывают в бочку и заливают охлажденным раствором, приготовленным из воды, сахара и соли. Выдерживают в прохладном месте 30 дней.

Моченый виноград

Используют столовые или винные сорта винограда с плотной кожицей.

Отбирают крепкий, зрелый, с крупными, здоровыми, хорошо развитыми ягодами виноград, моют его несколько раз в холодной воде и укладывают в банки, пересыпав каждый ряд мелко смолотыми и просеянными семенами горчицы. На 10 кг винограда надо класть 500–600 г семян горчицы. Затем в банки очень осторожно наливают с одного конца чистую холодную воду, чтобы она полностью покрыла виноград, плотно закрывают пергаментной бумагой и ставят на хранение в прохладном месте. Продукт готов к употреблению через 20–25 дней. Моченый виноград очень вкусный, ароматный. Его сок, чуть кисловатый, можно пить.

Моченая брусника

Для мочения впрок бруснику надо выбирать зрелую, крепкую и яркого цвета; брусника темно-красная не хранится долго, а бледно-розовая — невкусная. Перед мочением перебирают ягоды и моют их в холодной воде, отделяя сор и листочки. Мочить лучше в стеклянных банках, чем в кадках, потому что от деревянной посуды, как бы она ни была чиста, брусника всегда — закисает.

На 7 кг брусники берут 50 г мелкой соли и 0,5 кг меда или 300 г сахара. Соль и мед, или сахар, кипятят в достаточном количестве воды, снимая пену, остужают и заливают бруснику. Такая брусника очень вкусна и хорошо хранится.

Если у вас есть время. Заготовки ягод и фруктов

Джемы

Для приготовления джемов можно использовать самые различные фрукты и овощи — черешню, вишню, абрикосы, персики, землянику, клубнику, инжир, а также морковь, зеленые помидоры и т. д., сахар или сироп. Сахар лучше просеивать. Готовый джем раскладывают в стеклянные банки в горячем состоянии и не допускают его желирования в посуде, в которой его варили. Закрывают банки пергаментной бумагой или калькой, когда джем уже остыл. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Джем из смеси клубники с красной смородиной

Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют измельченную на мясорубке красную смородину (400 г на 1 кг клубники) и пересыпают сахаром (1 кг на 1 кг смеси). Смесь выстаивают 14–16 ч, затем проваривают 10–15 мин, клубнику извлекают, а сироп продолжают варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, упадет шариком на дно. В готовое желе опускают клубнику и варят до готовности. Перед расфасовкой джема в банки его следует охладить. В противном случае клубника сконцентрируется в верхней части банки.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 40–50 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л -30 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Подготовленную малину погружают в кипящий сахарный сироп (на 1 кг ягод 1 кг сахара и 430 г воды) и уваривают до полной готовности. В кипящем состоянии джем расфасовывают в горячие банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из абрикосов

Подготовленные абрикосы разрезают на половинки, удаляют из них косточки и бланшируют в сахарном сиропе 10 %-ной концентрации в течение 10–20 мин. Сироп готовят из расчета 360 г воды и 40 г сахара на 1 кг плодов. После бланширования в абрикосы всыпают сухой просеянный сахар из расчета 1060 г

сахара на 1 кг плодов и варят джем при частом помешивании, не допуская пригорания.

Для получения однородной консистенции джема плоды абрикосов после бланширования пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей отверстия диаметром 6–7 мм. Для получения джема плотной консистенции рекомендуется за 10–15 мин до окончания варки добавить в него до 15 % сока или пюре из крыжовника, яблок либо айвы.

Готовый горячий джем расфасовывают в сухие подо — гретые банки, герметически укупоривают жестяными крышками и охлаждают. В случае приготовления джема из сладких сортов абрикосов во избежание его засахаривания на каждый килограмм подготовленных — плодов добавляют 2–3 г лимонной или виннокаменной кислоты.

Джем из слив

Подготовленные сливы разрезают по бороздке ножом из нержавеющей стали на половинки и удаляют косточки. В эмалированную кастрюлю или таз наливают воду из расчета 3/4 стакана воды на 1 кг слив, выкладывают сливы, ставят на огонь и проваривают в течение 10–15 мин. После этого в кастрюлю добавляют хорошо просеянный сахарный песок (1,1 кг на 1 кг слив) небольшими порциями, чтобы сахар лучше растворился. После полного растворения сахара джем уваривают до готовности при частом помешивании, не допуская пригорания.

Горячий джем раскладывают в горячие сухие банки доверху, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Джем из алычи

Джем из алычи варят без косточек. Подготовленные плоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду (3/4 стакана на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 мин, добавляют сахарный сироп 75 %-ной концентрации, приготовленный из расчета на 1 кг алычи 1,2 кг сахара и 400 г воды. После добавления сахарного сиропа массу уваривают до готовности при постоянном помешивании, не допуская пригорания.

Готовый горячий джем разливают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и по возможности быстро охлаждают.

Джем из яблок

Хорошо промытые яблоки очищают от кожицы (можно и не очищать, если кожица мягкая), нарезают на тонкие дольки или кусочки, помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (600–800 г на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 мин. Проваренные яблоки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом 75 %-ной концентрации (1,1 кг сахара и 360 г воды на 1 кг подготовленных яблок) и уваривают массу до готовности.

Готовый горячий джем расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая банок.

Джем из груш

Для джема отбирают мелкие твердые груши. Их моют, режут мелкими кусочками, удаляя сердцевину, укладывают в эмалированный таз, послойно пересыпают сахаром (500 г на 1 кг подготовленных груш) и оставляют на 24 ч для выделения сока и впитывания плодами сахара. На следующие сутки таз ставят на огонь, добавляют 2–3 г лимонных корочек, 2–3 шт. гвоздики или 0,05 г ванилина на 1 кг подготовленных груш. После варки в течение 1 ч груши становятся прозрачными и джем считается готовым.

Горячий джем фасуют в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают. При хранении готового продукта без герметической укупорки в горячий джем добавляют коньяк (3–5 ст. ложек на 1 кг джема), перемешивают, разливают в тару и завязывают целлофаном или пергаментной бумагой.

Джем из рябины

Подготовленные ягоды бланшируют в кипящей воде или в паровой соковарке. После бланширования их раздавливают тыльной стороной ложки или деревянным пестиком. Промытые ягоды можно не бланшировать, а пропустить через — мясорубку.

Полученную массу помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 400 г и 1,5 кг на 1 кг ягод) и варят джем в один прием при непрерывном помешивании, не допуская пригорания.

Уваренный горячий джем фасуют в сухие подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками

и охлаждают.

Джем из черники

Для джема отбирают спелые ягоды, моют их холодной водой, дают ей стечь, удаляют примеси. Подготовленные ягоды помещают в эмалированный таз, добавляют воду и сахар (соответственно 300 г и 1,2 кг на 1 кг ягод) и варят на слабом огне до готовности. В конце

уваривания для улучшения вкуса рекомендуется добавить лимонную или виннокаменную кислоту (3 г на 1 кг подготовленных ягод).

Уваренный кипящий джем фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. По окончании пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Цукаты

Готовят цукаты из вишен, черешен, слив, рябины, абрикосов, яблок, груш, айвы, мандаринов, апельсинов, лимонов, персиков, малины, ежевики, брусники, а также из корок дынь и арбузов.

Плоды или ягоды варят с сахарным сиропом до полной готовности. Затем их выкладывают из сахарного сиропа на дуршлаг. Ягоды и плоды, пропитанные сиропом, раскладывают на сито в один слой и подсушивают на солнце, в духовке или печи при температуре 30–40 °С. В процессе сушки их обсыпают сухим мелким сахарным песком.

Приготовленные цукаты фасуют в банки и плотно укупоривают. Хранят цукаты в сухом, прохладном — месте.

Цукаты из чернослива

Чернослив помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 1,5–2 стакана воды на 1 кг чернослива. Залитые сиропом плоды выдерживают 10 ч, после чего уваривают 15 мин и опять выдерживают 10 ч.

В процессе третьей варки цукаты уваривают до готовности, то есть температура кипения сиропа должна быть 107,5-108 °С.

Уваренные до готовности плоды вместе с сиропом сливают в дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют в нем на 1–1,5 ч, чтобы стек сироп, после чего их раскладывают одним слоем на сито. Через 1–2 дня чернослив обсыпают сахаром и досушивают при комнатной температуре 4–5 дней.

Готовые цукаты помещают в чистые сухие банки, герметически укупоривают крышками и в таком состоянии хранят до употребления.

Цукаты можно приготовить и без косточек. Для этого перед укладкой слив на сито из них удаляют косточки.

Оставшийся сироп имеет густую консистенцию (желеобразную) и приятный вкус. На нем можно повторно сварить цукаты или использовать как варенье или начинку для пирогов, а также как добавку к соусам.

Цукаты из яблок

Для цукатов отбирают кисло-сладкие плоды с плотной тканью (лучше Антоновку). Их моют, удаляют плодоножки,

разрезают ножом из нержавеющей стали на дольки длиной 15–20 мм и удаляют сердцевину. Подготовленные яблоки выкладывают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде 1–2 с, после чего немедленно погружают в холодную воду.

Пробланшированные дольки погружают в эмалированную кастрюлю, заливают горячим (температура 80 °С) сахарным сиропом, уваривают 15 мин и оставляют на 10 ч.

Сироп готовят из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг яблок. Через 10 ч смесь уваривают 15 мин и вторично выдерживают 10 ч, затем уваривают до температуры кипения сиропа 107,5-108 °С. Горячую массу откидывают на сито или на дуршлаг и оставляют на 1,5–2 ч.

Пропитанные сиропом дольки раскладывают в один слой и подсушивают в печи или в духовке при температуре не выше 40 °С. Слегка подсушенные дольки обсыпают мелким сахаром так, чтобы вся их поверхность была покрыта сахаром, после чего дольки досушивают в духовке.

Цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Готовые цукаты укладывают в чистые сухие банки, герметически укупоривают, предохраняя их тем самым от пересыхания.

Цукаты из груш

Для цукатов берут немного недозревшие с плотной тканью груши. Дольки помещают в эмалированный таз и заливают горячим (температура 80–85 °С) сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг плодов. Залитые сиропом груши ставят на огонь, уваривают 15 мин и отставляют на 10 ч. После первой выдержки их уваривают 15 мин и снова отставляют на 10 ч. Третий раз цукаты уваривают до температуры кипения сиропа 108 °С, откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют на 1–1,5 ч. Остывшие дольки раскладывают в один слой на сите и подсушивают на солнце или в духовке при температуре не выше 35–40 °С, затем обсыпают мелким сахаром и досушивают. Готовые цукаты во избежание пересыхания помещают в чистые сухие банки и герметически укупоривают крышками.

Цукаты из рябины

Пробланшированную рябину помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 2 кг ягод, и выдерживают 8-10 ч, а затем уваривают 10–15 мин. и опять отставляют на 8-10 ч. После

этого ягоды уваривают до температуры кипения сиропа 107,5-108 °С.

На кастрюлю устанавливают дуршлаг и в него выливают кипящую массу. Через 1–1,5 ч ягоды рябины укладывают в один слой на сито и подсушивают в духовке при температуре не выше 35 °С. Слегка подсушенные ягоды обсыпают мелким сахаром со всех сторон и досушивают в духовке.

Готовые цукаты (о готовности свидетельствует корочка из мелких кристаллов сахара на поверхности ягод) укладывают в банки и во избежание пересыхания герметически укупоривают их. Оставшийся от цукатов сироп можно использовать как варенье для чая и мучных блюд, а также для повторного приготовления цукатов.

Готовые цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их сушат 12 дня, затем обваливают в сахаре, после чего сушат еще 2–3 дня.

Цукаты из боярышника

Плоды заливают сахарным сиропом (на 1 кг плодов 1,2 кг сахара и 300 г воды) и выдерживают 8-10 ч. Затем смесь проваривают 15 мин. и вновь выдерживают 8-10 ч. В начале первого проваривания следует ложкой взрыхлить осевший на дне сахар и добавить лимонную кислоту (2 г на 1 кг плодов).

В процессе следующей варки цукаты уваривают до готовности, то есть до температуры кипения сиропа в конце уваривания 108 °С. Уваренные до готовности плоды выливают в дуршлаг, установленный на эмалированную кастрюлю, и оставляют на 1–1,5 ч. Остывшие плоды частями выкладывают на тарелку, обкатывают в мелком сахарном песке, складывают в сито (можно в несколько слоев) и сушат при комнатной температуре в течение 5–6 дней. Готовые цукаты во избежание их пересыхания складывают в сухие чистые банки, герметически укупоривают крышками и хранят до употребления.

Оставшийся после приготовления цукатов сироп можно использовать как варенье к чаю и к другим блюдам. По консистенции он похож на желе.

Цукаты из апельсиновых корок

Для удаления горечи свежие апельсиновые корки вымачивают в холодной воде в течение 4 суток, меняя воду 2–3 раза в сутки, затем проваривают их 10–15 мин, откидывают на дуршлаг и после стекания воды помещают в эмалированный таз.

Размягченные корки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,8 кг сахара и 450 г воды на 1 кг подготовленных корок. Цукаты варят в три приема. Первые два раза варят по 10 мин и выдерживают по 10 ч. В конце третьей варки в смесь добавляют лимонную кислоту (2–3 г на 1 кг корок) и уваривают до температуры кипения сиропа 108 ˚С.

Уваренные до готовности корки откидывают на дуршлаг, установленный на кастрюлю, и оставляют на 1 ч до полного стекания сиропа.

Охлажденные корки выкладывают на сито, подсушивают при комнатной температуре в течение суток, а затем обкатывают в сахаре и досушивают еще в течение — суток.

Цукаты из лимонных корок

Корки вымачивают 5 суток в холодной воде, меняя ее 2–3 раза в день. Вымоченные корки бланшируют 10 мин в кипящей воде и откидывают на дуршлаг. Подготовленные таким образом корки помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленных корок. Сироп желательно готовить на воде, в которой бланшировались корки.

Корки для цукатов варят в три приема по 10 мин с выдержкой между варками по 10 ч. При третьей варке цукаты уваривают до температуры кипения сиропа 107,5 ˚С, откидывают их на дуршлаг и оставляют на 1–1,5 ч для полного стекания сиропа. Затем корки укладывают в один слой на сито и немного подсушивают в духовке при температуре не выше 40 ˚С.

Подсушенные корки обсыпают мелким сахаром, стараясь покрыть им всю поверхность каждой корки, после чего цукаты снова досушивают в духовке. Во избежание увлажнения или пересыхания готовых цукатов их укладывают в чистые сухие банки и герметически укупоривают.

Готовые остывшие цукаты можно сушить и при комнатной температуре. Сначала их подсушивают в течение суток, а затем обкатывают в сахаре и досушивают в течение 12 суток.

Желе

Желе — это уваренные с сахаром и загустевшие плодовые и ягодные соки, содержащие большое количество естественного пектина и кислоты. Высококачественное желе прозрачно и имеет натуральный цвет, свойственный тому виду плодов и ягод, из которых оно сварено. Готовят его из сока свежих плодов и ягод неполной зрелости.

Вместо соков в желе можно добавлять пищевой желатин. Его предварительно замачивают в небольшом количестве воды в течение 6 ч, затем нагревают до полного растворения и добавляют в желе в конце варки.

Часто на поверхности готового желе выступает пена и образуется тонкая пленка (свернутые белки), ее надо обязательно удалять, так как это благоприятная среда для развития микроорганизмов.

Разливать готовое желе, как и джемы, в банки надо в горячем виде, чтобы оно не начало желировать в той посуде, где варилось.

Банки с желе закрывают чистой пергаментной бумагой, хранить в сухом, проветриваемом помещении.

Желе из черной смородины

Желе получают путем уваривания натурального сока с добавлением сахара. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Свежий сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют сахар (800 г на 1 л сока), ставят на огонь и доводят до кипения при постоянном помешивании, пока не растворится весь сахар. Полученную смесь в горячем виде фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сок вновь сливают в кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/5–1/4 части. Горячую массу (температура 75–80 °С) разливают в чистые подогретые банки, укупоривают их крышками и охлаждают, не переворачивая.

Второй способ. Подготовленный свежий сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь и уваривают, непрерывно снимая пенку. Когда объем сока уменьшится вдвое, в него добавляют сахар и варят желе до готовности.

Желе из красной смородины

Ягоды красной смородины помещают в эмалированный таз, ставят на огонь и нагревают до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протирают через сито деревянной ложкой, не нажимая сильно на ягоды, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавляют сахар (1,5 кг на 1 л сока), ставят на огонь, доводят до сильного кипения, снимают с огня на 15–20 мин, снимают пену, вновь ставят на огонь, дают сильно закипеть и отставляют на 20 мин, после чего ставят таз на огонь и варят до тех пор, пока перестанет выделяться пена.

Горячее желе (температура около 90 ˚С) разливают в горячие банки и оставляют открытыми на 24 ч, после чего их герметически укупоривают или накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Такое желе хранят в прохладном месте.

Желе из вишни

Для желе берут немного недозревшие вишни. Их перебирают, удаляя плодоножки и поврежденные плоды, моют, дают стечь воде, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (300 г на 1 кг плодов) и варят до выделения сока, отжимают сок и фильтруют его через 4 слоя марли. Профильтрованный сок наливают в кастрюлю, ставят на огонь, уваривают на 1/3 первоначального объема, затем постепенно добавляют сахар (700 г на 1 л сока). После полного растворения сахара желе кипятят на слабом огне до готовности.

Горячее готовое желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, и пастеризуют при 85 ˚С. Время пастеризации для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л -15 мин. В процессе обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают, не переворачивая на — крышки.

Желе из абрикосов

Для приготовления желе пригодны не вполне созревшие абрикосы. Плоды моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, ножом из нержавеющей стали разрезают на половинки, удаляют косточки, помещают в эмалированную кастрюлю, заливают водой (400 г на 1 кг плодов) и варят до размягчения. Полученную массу протирают через сито, уваривают до уменьшения на 2^5 первоначального объема, снимая пену. Затем при постоянном помешивании добавляют небольшими частями сахар (500 г

сахара на 1 л сока). Когда сахар полностью растворится, ложкой отбирают пробу на желирование.

Готовое горячее желе расфасовывают в сухие подо — гретые банки, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90–95 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8-10 мин, 1 л — 1215 мин. Во время обработки кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Желе из слив

Желе готовят из свежеприготовленного сливового сока. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, добавляют к нему сахар (600 г на 1 кг сока), доводят смесь до кипения, полностью растворяют сахар и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 34 слоя марли. Профильтрованный сок уваривают до уменьшения первоначального объема примерно на 1/3 (по замеру). Время уваривания должно быть не более 30–35 мин.

Горячее желе расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и, не переворачивая, медленно охлаждают, накрыв их плотной тканью.

Желе из винограда

Для желе подбирают не вполне созревший виноград с мясистой плотной мякотью. Его тщательно моют, дают воде стечь, обрывают ягоды с гребней, удаляя гнилые и деформированные. Подготовленные ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (400 г на 1 кг ягод), ставят на огонь и при слабом кипении варят 16 мин. Полученный сок фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли, а мезгу выкладывают в холщовый мешочек и слегка отжимают. Выжатый при этом вторичный сок фильтруют и добавляют к общей массе сока. Сок уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое (по замеру), снимая пенку. В период кипения сока в него частями добавляют сахар (700 г на 1 л сока) и уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе расфасовывают в подогретые сухие банки, накрывают их прокипяченными крышками, помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для пастеризации. При пастеризации кастрюлю накрывают крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышек банок. Время

пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 8-10 мин, 1 л — 12–15 мин. После обработки банки герметически укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Желе из лимонов

Спелые лимоны моют в холодной воде, дают стечь воде и ножом из нержавеющей стали нарезают тонкими ломтиками вместе с кожицей. Нарезанные лимоны помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (1 л на 8-10 лимонов) и варят на слабом огне 25–30 мин, после чего образовавшийся сок фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли.

Чистый лимонный сок для приготовления желе можно получить с помощью паровой соковарки. Осветленный сок сливают в чистую эмалированную кастрюлю, уваривают, снимая пену, до тех пор, пока объем уменьшится вдвое (по замеру). После уваривания в сок мелкими порциями при постоянном помешивании добавляют сахар (0,9–1 кг на 1 л сока) и уваривают до готовности.

Для получения желе более плотной консистенции в уваренное желе можно добавить растворенный желатин (10 г на 1 л сока). Все необходимое количество желатина растворяют в стакане воды.

Готовое горячее желе фасуют в подогретые сухие банки, герметически укупоривают их крышками и охлаждают не переворачивая.

Желе из мандаринов

Желе готовят из свежего натурального сока. Сок наливают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и постепенно добавляют в него сахар (1,2 кг на 1 л сока), чтобы он лучше растворился. После полного растворения сахара сок фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем уваривают желе до готовности.

Готовое горячее желе выкладывают в чистые горячие банки, герметически укупоривают крышками и, не переворачивая, охлаждают.

Пастила

Пастилу можно приготовить практически из любого повидла. Для приготовления пастилы надо взять готовое повидло, слегка охладить и выложить слоем толщиной 12 сантиметра на кондитерские листы или деревянные доски, выстланные пергаментной бумагой, смазанной растительным (лучше оливковым или подсолнечным прокипяченным, чтобы не было запаха) маслом. Приготовленные пласты пастилы можно сушить на солнце или в духовке. Во время сушки пласты надо обязательно переворачивать, чтобы быстрее и равномернее происходило высыхание с обеих сторон.

Когда пласты будут высушены до полной готовности, их надо несколько раз прокатать деревянным валиком (прессовать), чтобы придать пласту еще более равномерную толщину, кроме того, после прессования на поверхности пласта получается красивый глянец.

Пастилу можно считать готовой, если просушенные пласты по толщине будут равномерны, не прилипать к пальцам и хорошо заворачиваться рулетом.

Хранить пастилу надо в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении обязательно завернутой в бумагу, к которой она не прилипает.

Итак, пастилу можно приготовить из различных фруктов. Фрукты залить небольшим количеством воды, поставить на огонь, а когда они станут мягкими, протереть через сито.

Яблочную пастилу готовят из печеных яблок.

На килограмм пюре берут 200–500 граммов сахара (в зависимости от кислоты плодов).

Варят пастилу в эмалированной кастрюле, часто помешивая деревянной ложкой, чтобы не пригорела. Пастила готова, когда при помешивании тянется за ложкой и отделяется от дна кастрюли. Чтобы придать пастиле особый вкус и аромат, в конце варки добавляют измельченные грецкие орехи или мелко нарезанные цукаты из апельсиновых корок.

Готовую пастилу сворачивают рулетом (хорошо перед этим посыпать измельченными орехами) или режут пластами.

Можно сделать многослойную пастилу, например, слой яблочный, слой сливовый и слой айвовый. Вкусную пастилу готовят из отходов, остающихся после получения сока любых фруктов и ягод в соковарке. Горячую массу этих отходов протирают через сито и варят (лучше на водяной бане) до готовности, пока при помешивании масса не будет тянуться за

ложкой, обнажая дно кастрюли. При варке этой пастилы сахар можно не добавлять.

Пастила из черноплодной рябины

10 стаканов рябины раздавить в кастрюле деревянной ложкой, засыпать сахаром (5 стаканов), кастрюлю закрыть и поставить в духовку со средней температурой. Когда ягоды дадут сок, перемешать, чтобы сахар лучше растворился. Затем массу протереть через сито и дать остыть. Добавить сырой яичный белок из расчета: на 3 стакана пюре 12 белка, взбивать, пока масса не побелеет, потом положить в невысокий деревянный ящичек, заполнив его примерно на треть, и снова поставить в ящичке в не слишком жаркую духовку, чтобы масса подсохла. На подсохший пласт класть второй, затем третий. Накрыть подсушенную пастилу белой бумагой, закрыть ящик крышкой и поставить на хранение в сухое, прохладное место.

Пастила из черной бузины

Выжимки ягод черной бузины 1 кг, сахар-песок 600 г.

Выжимки ягод черной бузины перемешать и варить 15 минут, раскатать на противне слоем 1–1,5 сантиметра, высушить на воздухе или в духовке при малом нагреве.

Пастила из голубики

Ягоды голубики 1 кг, сахар-песок 600 г, вода 1 стакан.

Промытые ягоды голубики залить водой и варить 10–20 минут, протереть через сито, смешать с сахаром, хорошо взбить, уварить до нужной густоты и высушить в лотках.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют перезревшие плоды и ягоды. Сначала их надо перебрать, хорошо промыть, удалить косточки (если плоды с косточками), вырезать поврежденные места, затем сварить и протереть через сито. Сахар класть только тогда, когда пюре загустеет. Во время варки надо следить, чтобы масса не пригорела, для чего постоянно осторожно помешивать деревянной лопаточкой. Мармелад считается готовым, если лопаточка, проведенная по дну таза, не оставляет за собой бороздки.

Готовый мармелад выкладывают в банки и стерилизуют в течение 15 минут.

Мармелад яблочный

Отбирают яблоки (2,5 килограмма), очищают, режут на ломтики, кладут в холодную воду и ставят на довольно сильный огонь. Варят, пока яблоки не станут мягкими, затем выкладывают на сито и разминают ложкой; протертое пюре варят до тех пор, пока не загустеет.

Готовят сироп из 1,6 килограмма сахара и очень малого количества воды, кладут в него протертые яблоки и, постоянно помешивая, уваривают до необходимой густоты, потом остужают, пересыпают сахаром, лишний сахар удаляют, встряхивая мармелад.

Готовый мармелад должен остыть, затем его кладут в сухие банки. Хранят в сухом месте.

Мармелад из дыни

Дыню очищают от семян и корок, мякоть нарезают кусочками и варят на медленном огне до мягкости. Потом протирают через сито и снова ставят варить, теперь уже с сахаром.

Варят до готовности, пока не загустеет. На килограмм дыни берут килограмм сахара, 0,5 стакана воды.

Мармелад из рябины

Ягоды заливают небольшим количеством воды и варят на умеренном огне, пока не станут совершенно мягкими. Затем протирают через сито, снова ставят варить на медленный огонь.

Поварив немного, добавляют сахара столько же, сколько используется ягод. Непрерывно помешивая, варят ягоды с сахаром до готовности.

Мармелад абрикосовый

Спелые плоды, очищают от кожицы, вынимают косточки и засыпают сахаром (на каждые 400 граммов по 200 граммов сахара). Абрикосы, засыпанные сахаром, оставляют на 3–4 часа, потом ставят на медленный огонь, хорошо разваривают, протирают через сито или решето.

Полученное пюре выкладывают в деревянные формы, немного подсушивают в слабо нагретой духовке, затем пересыпают сахаром; лишний сахар, встряхивая, убирают и снова подсушивают в духовке. Готовый мармелад хранят в сухом месте.

Мармелад вишневый

Отбирают здоровые, спелые вишни (1,2 килограмма), очищают от плодоножек, удаляют косточки и хорошо уваривают на медленном огне. Берут 1,2 килограмма сахара, готовят сироп, кладут в него вишни и хорошо перемешивают. Потом снимают с огня, дают остыть, посыпают сахаром, подсушивают в слабо нагретой духовке.

В банки раскладывают, когда остынет.

Мармелад персиковый

Берут спелые, здоровые персики (2,8 килограмма), очищают их от кожицы и косточек, разминают деревянным пестиком и варят при постоянном помешивании. Затем добавляют 2,4 кг сахара, продолжают уваривать, интенсивно помешивая, снимают с огня, дают остыть и раскладывают в сухие банки.

Мармелад малиновый

Отбирают зрелые ягоды, протирают через сито и хорошо уваривают на медленном огне. На 1,6 килограмма ягод берут 800 г сахара. Сахар варят с добавлением малого количества воды и смешивают с протертой малиной. Затем, постоянно помешивая, доводят до готовности.

Мармелад из крыжовника и смородины

Берут поровну крыжовник и смородину, ягоды перебирают, моют, протирают через сито, кладут на каждые 500 г ягод по 250 г сахара, уваривают до готовности и раскладывают в банки. Хранят в сухом месте.

Фрукты и ягоды в сахаре

Брусника, протертая с сахаром

Брусника 1 кг, сахар-песок 1 кг.

Перебранные и промытые ягоды брусники бланшируют 10 минут, откидывают на дуршлаг, протирают через сито, смешивают с сахаром, подогревают до 90–95 °С, раскладывают в банки, стерилизуют в течение 20–30 минут, плотно закрывают крышками и ставят на хранение в прохладное место.

Клюква, протертая с сахаром

Ягоды клюквы 1 кг, сахар-песок 1 кг.

Отобранные и вымытые ягоды клюквы бланшируют 8-10 минут, откидывают на дуршлаг или решето и протирают. Полученное пюре смешивают с сахаром, подогревают до 90–95 °С, раскладывают в банки, стерилизуют 30 минут. Хранят в темном и прохладном месте.

Груши и яблоки в сахаре

Отбирают зрелые, здоровые плоды кисло-сладких груш и яблок, моют, очищают от кожицы (если плоды нежные, можно не чистить), нарезают ломтиками толщиной до 2 сантиметров, вырезают сердцевину, укладывают в банки, пересыпают сахаром: на пол-литровую банку — 200 граммов сахара (если плоды кислые — до 300 граммов), на литровую — до 400 граммов, накрывают крышками, стерилизуют 20–25 минут и закатывают крышками.

Сливы в сахаре

Отбирают зрелые, здоровые плоды. Моют в холодной воде, дают ей стечь, режут сливы на половинки, удаляют косточки, плотно укладывают срезом вниз в банки до самых «плечиков», чередуя слой плодов и слой сахара. На пол-литровые банки 150–200 граммов сахара, на литровые — 250–350 граммов (в зависимости от кислоты плодов). Затем банки накрывают крышками, стерилизуют 15–25 минут и закатывают.

Черная смородина с сахаром, заготовленная горячим

способом

Ягоды очищают от плодоножек, чашелистиков, моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь и обсохнуть ягодам. Затем ягоды слегка раздавливают и добавляют сахар (из расчета: на килограмм ягод 1,3 килограмма сахара). Когда ягоды дадут сок, ставят на медленный огонь. Как только смородина начнет «пыхтеть», но не кипеть, ее снимают, разливают горячей в банки, остужают, закрывают плотной пергаментной бумагой и завязывают. Хранят в прохладном месте.

Крыжовник дробленый

Спелый крыжовник моют, разминают деревянной ложкой, заливают горячей водой (четверть стакана воды на килограмм ягод), ставят на огонь и нагревают, но не доводят до кипения, непрерывно помешивая, в течение 30 минут. Затем отжимают сок, пока он не остыл, разливают в банки, стерилизуют и закатывают.

В оставшуюся массу добавляют по вкусу сахар (можно без сахара), снова подогревают почти до кипения, но не кипятят, сразу же горячим перекладывают в банки и закатывают.

Такой крыжовник — отличная начинка для пирогов, можно его использовать и для приготовления компотов и киселей.

Фруктовые приправы

Из плодово-ягодного пюре можно приготовить приправы к разнообразнейшим блюдам. К свежему пюре из яблок, слив, персиков добавляют сахар и пряности, перемешивают и выпаривают при постоянном помешивании, пока оно не уменьшится примерно на одну пятую первоначального объема. Готовую приправу горячей раскладывают в банки, стерилизуют 10–20 минут и закатывают.

Для приготовления яблочной или персиковой приправы на килограмм пюре требуется 250 г сахара и 2 г (половина чайной ложки) молотой корицы.

Варенье

При варке варенья на каждый килограмм фруктов или ягод берут не менее килограмма (в некоторых случаях до 2 кг) сахара. Варить варенье можно не только в сахаре, но и на меду, который следует брать в том же количестве, что и сахар. А можно брать пополам сахар и мед.

В большинстве случаев варка варенья начинается с приготовления сиропа. Сахар, предназначенный для приготовления сиропа, просеивают для удаления случайно попавших в него посторонних примесей. Сироп готовят различной крепости в зависимости от вида плодов, строения их ткани и способа варки варенья. Независимо от этих условий, сироп должен быть такой крепости, чтобы в готовом продукте содержание сахара было не менее 68–70 процентов. Сироп должен быть прозрачным и красивым на вид.

Для варки варенья используют широкую мелкую посуду (таз) из алюминия или нержавеющей стали. Медные тазы также используют для домашней варки варенья, но при пользовании ими надо следить, чтобы таз не имел налета окислов.

Варенье можно готовить двумя способами:

1. Плоды засыпают определенным количеством сахара и выдерживают известное время, а затем варят сначала на слабом, а впоследствии на более сильном огне.

2. Плоды вводят в предварительно приготовленный сироп и затем варят. Крепость сиропа неодинакова для различных плодов и зависит от их твердости. Чем тверже плоды, тем крепость сиропа должна быть меньше. В таком случае процесс варки продолжается дольше, что обеспечивает доведение плодов до готовности.

Кроме того, варенье можно готовить путем однократной и многократной варки.

При однократной варке плоды смешивают с сиропом и варят до готовности. При многократной варке плоды заливают сиропом, смесь доводят до кипения, снимают с огня и выдерживают 5–8 часов, чтобы сироп проник в мякоть плодов. Варку и выстаивание повторяют несколько раз. При та — ком способе варки крепость сиропа, в котором варятся плоды, повышается постепенно, при каждой варке.

При варке варенья образуется пена, которую следует непрерывно снимать с помощью шумовки.

Для предохранения варенья от засахаривания в него за несколько минут до прекращения варки добавляют чайную ложку

винной или лимонной кислоты на килограмм сахара.

Варенье считают готовым, когда капля сиропа, вылитая на блюдце или кусочек сахара, сохраняет свою форму и не расплывается.

В готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а ровно распределены в сиропе и делаются прозрачными.

С готового варенья надо снять пенку, дать остыть и только тогда расфасовывать.

Варенье разливают в чистые сухие банки, при этом следует следить за тем, чтобы в банки не попали капли воды, так как из-за большой концентрации сахара варенье легко засахаривается.

Наполненные банки необходимо закрыть крышками или накрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье надо в сухом и прохладном месте.

Варенье из клубники

Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, затем очищают от чашелистиков, укладывают в эмалированную кастрюлю или таз, заливают горячим сахарным сиропом (на 1,2 кг сахара — 275 г воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят на слабом огне в три приема. Первая варка — длится 30 мин. Через 2 ч вторично варят 30 мин, после чего выдерживают еще 2 ч и наконец доваривают до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подо — гретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л — 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Клубничное варенье из сочных ягод можно готовить также способом однократной варки. Для этого очищенную клубнику засыпают сахаром, выдерживают в течение 3–4 ч (в это время она выделяет часть сока), после чего варят на слабом огне до готовности.

На 1 кг очищенных ягод расходуется 1,2 кг сахара.

Варенье из вишен

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,3 кг сахара и 300 г воды.

Варенье из вишен с косточками. Вишни очищают от плодоножек, удаляют поврежденные. Отсортированные ягоды моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара — 300 г воды) и варят в два приема с перерывом в 5 ч. После второй варки горячее варенье фасуют в сухие банки на 1–2 см ниже верха горлышка, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают банки в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л — 14–15 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

На 1 кг подготовленных вишен расходуется 1,5 кг сахара и 250 г воды.

Варенье из вишен без косточек. После сортировки вишни моют, дают стечь воде, очищают от плодоножек, удаляют косточки булавкой или специальной ручной машинкой.

Очищенные вишни заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,5 кг сахара — 250 г воды), выдерживают в течение трех часов, после чего варят до готовности в один прием. Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подо — гретые сухие банки, накрывают подготовленными су — хи-ми крышками, укупоривают и проверяют качество уку — порки.

Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в — кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л — 14 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов расходуется 1,3 кг сахара.

Для получения варенья хорошего качества плоды должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с

небольшой прозеленью. Абрикосы моют, дают стечь воде, удаляют плодоножки, разрезают по бороздке на половинки и вынимают косточки. Очищенные половинки выкладывают в эмалированную кастрюлю, заливают кипящим сахарным сиропом (на 1,3 кг сахара — 300 г воды), выдерживают в течение четырех часов, после чего варят в три приема с промежутками по 8-12 ч.

Сваренное до готовности варенье фасуют в горячем состоянии в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа готовое горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными сухими крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л — 14 мин.

После пастеризации банки окончательно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Для варенья пригодны нежные черешки ревеня. Их моют, дают стечь воде, сортируют, режут поперек на кусочки в 1,5 см, удаляя отдельные волокнистые нити.

Отсортированные кусочки бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего охлаждают в воде.

Готовят сахарный сироп из расчета 1,5 кг сахара и 1,5 стакана воды. В сироп выкладывают ревень в количестве 1 кг и варят в два приема: первый раз — 25 мин при слабом кипении, а после охлаждения и выдержки в течение 12 ч — второй раз — до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно также фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 ˚С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин, вместимостью 1,0 л — 15 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и, не переворачивая банок, охлаждают на воздухе.

Сезон приготовления — май.

Варенье из рябины

Для варенья рябину собирают после первых морозов. Чтобы удалить горечь, ее предварительно замачивают в холодной воде в течение суток, дважды меняя воду. Замоченные ягоды отделяют от кистей, сортируют, удаляя поврежденные и мятые.

Отсортированные ягоды бланшируют в кипящей воде в течение 10 мин. В горячий сахарный сироп (на 0,5 л воды — 1200 г сахара) добавляют 1,2 кг отсортированных ягод и варят в два приема: первый раз — 10 мин, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч. Затем ягоды отделяют, а сироп уваривают, после чего кладут в него ягоды и варят до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подо — гретые сухие банки, накрывают крышками, укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок.

Готовое варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 9 мин, вместимостью 1,0 л — 15 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для охлаждения на воздухе, не переворачивая банок.

Для варенья берут виноград с плотной мякотью. Ягоды отделяют от гребней и одновременно удаляют поврежденные, загнившие и с прочими дефектами. Отсортированное сырье моют, дают стечь воде, бланшируют в кипящей воде в течение одной минуты, после чего немедленно погружают в холодную воду.

В подготовленный горячий сахарный сироп (на 1 кг ягод — 0,3 л воды и 1000 г сахара) всыпают пробланшированные ягоды и выдерживают 6 ч, после чего варят в три приема: первый и второй раз — по 10 мин с охлаждением и выдержкой после каждого раза по 8 ч. Перед окончанием третьей варки добавляют 3 г лимонной кислоты, а для аромата — немного ванильного порошка и доваривают до готовности.

В горячем состоянии варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Горячее варенье можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 9 мин, вместимостью 1.0 л — 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают, не переворачивая банок.

Варенье из брусники

Свежесобранную бруснику сортируют, удаляя поврежденные, мятые, недозрелые и перезрелые ягоды и посторонние примеси. Отсортированные ягоды выкладывают в дуршлаг, трижды погружают в воду, дают ей стечь.

Обычно в брусничное варенье добавляют очищенные от кожицы и семенного гнезда нарезанные на дольки пробланшированные яблоки (200 г на 1 кг ягод).

В горячий сахарный сироп (на 1 л воды — 300 г сахара) всыпают бруснику в количестве 1,7 кг, пробланшированные яблоки и варят в два приема: первый раз — 20 мин при слабом кипении, после чего варенье охлаждают и выдерживают 10 ч, затем окончательно уваривают до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают крышками, плотно укупоривают, проверяют качество укупорки и охлаждают на воздухе, не переворачивая банок. Его можно фасовать в подогретые сухие банки, накрыть крышками, неплотно укупорить, уложить в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризовать при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 9 мин, вместимостью 1.0 л — 14 мин.

Во время пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышек банок. После пастеризации банки окончательно укупоривают, проверяют качество укупорки и оставляют для воздушного охлаждения, не переворачивая банок.

На 1 кг подготовленной айвы расходуется 1,2–1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Для варенья следует брать спелые — плоды. Айву моют, разрезают, удаляют — семенное гнездо, нарезают на дольки или ломтики, укладывают в кастрюлю, заливают водой и кипятят до полуготовности. Затем воду сливают и фильтруют через — марлю и вату.

На полтора стакана бланшировочной воды добавляют 1,2–1,3 кг сахара. В приготовленный таким образом кипящий сироп кладут пробланшированную айву и варят на слабом огне до готовности.

Горячее варенье разливают в подогретые банки, накрывают крышками, укладывают в кастрюлю с подо — гретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре 90–95 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л — 15 мин. После пастеризации их немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Варенье из лепестков роз

На 400 г подготовленных лепестков расходуется 1 кг сахара и 1/4 стакана воды.

Для варенья используют лепестки душистых роз. Их собирают левой рукой в пучок, ножницами обрезают плодоножки вместе с нижней белой частью (с основанием лепестков).

Обрезанные лепестки в количестве 400 г моют, дают стечь воде, выкладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпают сахаром (500 г), добавляют чайную ложку лимонной кислоты, разведенной в 1/4 стакана воды, вновь перемешивают и выдерживают в течение 6 ч.

Затем берут 500 г сахара, добавляют стакан воды, доводят до кипения, горячим сиропом заливают выдержанные в течение 6 ч лепестки и варят на слабом огне до готовности.

Готовое варенье в горячем состоянии фасуют в сухие подогретые банки, немедленно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье фасуют в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л -14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Варенье из черной смородины

Черную смородину очищают от веточек, плодоножек, чашечек цветков, удаляют поврежденные и мятые ягоды, моют. Затем бланшируют в кипящей воде 2–3 мин, дают стечь воде, выкладывают в таз и заливают кипящим сахарным сиропом из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг очищенной смородины, выдерживают 3–4 ч, после чего на слабом огне варят до готовности.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки,

накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и пастеризуют при температуре воды в кастрюле 90 °С: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и 1,0 л — 14 мин.

После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают на воздухе.

Варенье из персиков

Для варенья пригодны плотные, зрелые, твердые плоды с отделяющейся косточкой. Персики моют, дают стечь воде, погружают в кипящую воду, выдерживают 3–4 с, после чего немедленно погружают в холодную воду и очищают от кожицы. Очищенные плоды разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточку, крупные режут на 4–6 частей по длине.

Подготовленные плоды заливают кипящим сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,2 кг сахара и 1,5 стакана воды на 1 кг персиков, и выдерживают 4 ч. Затем их подваривают, снова выдерживают 4 ч, после чего подварку с выдержкой повторяют еще 1–2 раза.

Горячее варенье фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение — воздушное.

Кроме указанного способа горячей фасовки без стерилизации готовое варенье в горячем состоянии фасуют в подогретые сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 °С водой и при температуре воды в кастрюле 90 °С пастеризуют: банки вместимостью 0,5 л — 10 мин и вместимостью 1,0 л — 14 мин. После пастеризации их окончательно укупоривают. Охлаждение — воздушное.

Варенье из желтых слив

Сливы 1 кг, сахар-песок 1,5 кг, вода 2 стакана.

Не совсем зрелые сливы моют, прокалывают в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и кладут в кастрюлю.

Из сахара и воды варят сироп. Горячим сиропом заливают подготовленные сливы и оставляют на сутки. На второй день сироп сливают, кипятят и вторично заливают сливы. На третий

день в том же сиропе сливы варят до готовности.

Варенье из сливы венгерки

Эти сливы можно варить вместе с кожицей, а можно и очищенными. Берут отборные, спелые сливы, обтирают их чистой тряпочкой, осторожно разрезают ножом, вынимают косточки, потом взвешивают, готовят сироп из такого же количества сахара; обливают теплым сиропом сливы; на другой день сироп сливают, добавляют 200 г сахара, дают вскипеть, снимают пену и в горячий опускают сливы, чтобы они закипели; оставляют так на 2 дня. На третий день сироп сливают, уваривают до густоты, кладут сливы и доваривают на медленном огне, отставляя таз с огня, когда начинает сильно кипеть. Остужают и раскладывают в банки.

Варенье из белых слив

Сливы 400 г, сахар-песок 600 г, вода 1 стакан.

Неспелые сливы кладут в кипяток, чтобы они были покрыты полностью, вынимают по одной, очищают от кожицы и кладут в холодную воду. Когда все сливы будут очищены, заливают их холодной водой и ставят в холодное место (можно и на лед) на 12 часов. На другой день вынимают сливы на решето или сито и дают обсохнуть; готовят сироп, кладут в него сливы и варят на медленном огне, снимая пену. Когда пена больше не станет появляться, варенье готово. Остужают и кладут в банки.

Варенье из недозрелого крыжовника

Крыжовник 1 кг, сахар-песок 1,2 кг, вода 2 стакана.

Зеленый (недозрелый), очищенный от зерен крыжовник моют, кладут в миску, сбрызгивают винным уксусом, несколько раз встряхивают и ставят в холодное место (желательно на лед) на 5–6 часов. Затем готовят сироп, кладут в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варят до готовности.

Варенье из крыжовника «Царское»

Крыжовник 1 кг, сахар-песок 1,5 кг, вода 2 стакана.

Берут недозрелые зеленые гладкие ягоды. Хорошо моют, очищают от стебельков и на каждой делают небольшой надрез, через который удаляют семена. После этого ягоды вновь моют, укладывают в подходящую посуду, заливают холодной водой на 5–6 часов. Рекомендуется перестлать каждый ряд ягод

вишневыми листьями, которые придают варенью особый аромат и способствуют сохранению зеленого цвета.

Вымоченные ягоды надо обсушить на решете (дуршлаге) и опустить в кипящий сироп. Перед варкой ягоды выдерживают в сиропе не менее 3–4 часов. Затем варят до готовности, обязательно многократно, в 2–3 приема по 5–7 минут в кипящем сиропе, и после каждого приема выдерживают по 5–6 часов. После каждой варки варенье надо быстро охлаждать, ни в коем случае не накрывая его.

Варенье из малины по-киевски

Малина 400 г, сахар-песок 600 г, вода 1 стакан.

Свежую малину кладут в таз в один слой, посыпают столовой ложкой сахара и оставляют на час. Затем в другой посуде готовят сироп, ставят на медленный огонь, доводят до кипения, снимают с огня и через 5–7 минут, когда сироп немного остынет, кладут в него приготовленную малину, осторожно перемешивают, ставят на огонь. Когда закипит, отставляют, снимают осторожно пену, опять дают вскипеть, отставляют и затем варят до готовности, то есть пока ягоды не сделаются наполненными и прозрачными.

Варенье из шелковицы

Ягоды шелковицы 400 г, сахар-песок 300 г, вода 1 стакан.

Шелковичные, или тутовые, ягоды для варенья берут, пока они еще не совсем созрели. Готовят густой сироп. Варят в нем на медленном огне ягоды и оставляют вместе с сиропом, через день-два сироп сливают и снова его варят, затем заливают ягоды. Лучше всего повторить так несколько раз.

Варенье из одуванчиков

Цветки одуванчика 300 шт., сахар-песок 1 кг, вода 2 стакана, лимонная кислота 0,5 чайной ложки или 0,5 лимона.

Берут цветки одуванчиков. Варят сироп. В готовый кипящий сироп опускают цветки, предварительно хорошо промыв их в холодной воде, дают закипеть и варят в течение 20 минут. В полученную массу за 2–3 минуты до готовности добавляют лимонную кислоту (пол чайной ложки) или сок, выжатый из половины лимона, и еще немного варят.

Сваренную массу снимают с огня, оставляют на сутки. На другой день смесь отжимают через марлю и вновь ставят варить на 20 минут. После этого варенье считается готовым. Цвет у

варенья прозрачный, чуть желтоватый.

Варенье из цветков акации белой

Цветки акации белой 40 г, сахар-песок 1,2 кг, сок виноградный и вода по одному стакану.

Собранный цвет акации белой очищают так, чтобы лепестки были без желтых оконечностей, прилегающих к чашечке. Приготовленный подобным образом цвет акации растирают руками с сахаром (800 граммов), завязывают все в плотную салфетку и оставляют на 12 часов. Затем варят сироп из 400 граммов сахара, стакана прозрачного виноградного сока и стакана воды и опускают в него акацию, которую варят до полной готовности 30–40 минут.

Варенье из моркови

Морковь 2 кг, сахар-песок 2 кг, вода 1 стакан.

Красную свежую морковь моют, чистят и варят в воде почти до готовности. Вынимают и режут кубиками, звездочками. В приготовленный сироп кладут нарезанную морковь и варят до готовности, пока морковь не станет прозрачной.

Повидло

Для варки повидла лучше всего использовать луженый медный таз (обязательно луженый, так как при использовании нелуженой посуды все кислоты, содержащиеся в плодах, вступают во взаимодействие с медью, образуя ядовитые соли, которые переходят в готовый продукт). Большая поверхность его облегчает испарение, а при интенсивном выпаривании сокращается срок варки и повидло получается светлее, вкуснее, лучше сохраняет аромат плодов.

При варке повидла надо постоянно следить, чтобы оно не пригорало, а для этого необходимо помешивать его деревянной ложкой или специальной деревянной лопаткой.

Повидло готово, когда оно падает с лопатки кусочками, не образуя непрерывную нить, и при помешивании лопатка оставляет за собой не исчезающую тотчас бороздку.

Раскладывать в банки повидло надо в горячем виде, банки предварительно должны быть тщательно вымыты и высушены. Завязывать банки только после того, как повидло окончательно остынет и на поверхности его образуется пленка.

Хранить повидло следует в сухом, прохладном месте.

Повидло из клубники

Спелые ягоды клубники моют холодной водой, дают воде стечь и обсушивают. Подготовленные ягоды протирают через сито и проваривают в собственном соку 5–7 мин, добавляют сахар из расчета 750 г сахара на 1 кг подготовленных ягод. Массу ставят на слабый огонь, доводят до кипения и уваривают при постоянном помешивании 25 мин, после чего расфасовывают в горячем состоянии в сухие подо — гретые банки, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 20–25 мин, 1 л — 2530 мин. После обработки банки герметически укупоривают, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Повидло из черной смородины

Повидло готовится из пюре черной смородины, приготовленного так же, как для пастилы.

Чтобы приготовить повидло с расфасовкой его в банки с

герметической укупоркой, на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг смородинового пюре. В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половинную норму сахара и уваривают 15–20 мин до полного растворения сахара, а затем кладут остальное количество сахара и уваривают до готовности.

Готовое повидло в кипящем состоянии расфасовывают в сухие нагретые банки, которые по мере наполнения доверху укупоривают прокипяченными крышками и переворачивают вверх дном. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Готовое повидло, уваренное до плотной консистенции, при температуре 60–70 °С можно расфасовывать в фанерные или дощатые ящички вместимостью 2–3 кг, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из вишен

Для приготовления повидла можно использовать свежее или консервированное вишневое пюре. Так как в вишне мало пектиновых (желирующих) веществ, то для получения хорошей консистенции повидла к вишневому пюре добавляют 30–40 % пюре из свежих яблок. Для варки повидла готовят смесь из расчета: 150 г вишневого пюре,

500 г — яблочного и 1 кг сахара. Смесь уваривают до готовности при непрерывном помешивании во избежание пригорания. Для того чтобы повидло было более густой консистенции, количество сахара необходимо уменьшить до 600–700 г на 1 кг пюре.

Уваренное повидло расфасовывают в горячем виде в сухие нагретые банки, герметически их укупоривают и, не переворачивая, охлаждают. Повидло густой консистенции можно герметически не укупоривать, так как на его поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению влаги. Банки в этом случае обвязывают пергаментом или целлофаном.

Повидло из абрикосов

Для приготовления повидла используют свежее или консервированное абрикосовое пюре. При варке повидла только из абрикосового пюре на 1,5 кг пюре берут 1 кг сахара, тщательно перемешивают и уваривают до готовности. Такое повидло получается не очень плотной консистенции. Его расфасовывают в

горячем виде в банки и герметически укупоривают жестяными крышками. Для получения повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,8 кг пюре. Сначала уваривают пюре до уменьшения первоначального объема на 1/4-1/5 части, а затем добавляют сахар.

В обоих случаях сахар следует добавлять в пюре постепенно, небольшими порциями для улучшения его растворения. В абрикосах содержится мало пектиновых (желирующих) веществ, поэтому, чтобы получить повидло плотной консистенции, к абрикосовому пюре добавляют до 30–40 % яблочного пюре по массе.

Продолжительность варки повидла во всех случаях — 45–50 мин. Готовое повидло фасуют в кипящем состоянии в сухие подогретые банки, накрывают прокипяченными крышками, герметически укупоривают и охлаждают.

Повидло из алычи

Повидло можно приготовить как из свежего пюре, так и из консервированного. Его помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 мин, а затем, добавляя небольшими порциями сахар, при непрерывном помешивании уваривают до готовности. Сахар добавляют из расчета 1 кг на 1 кг пюре. Горячую смесь (температура 95–97 °С) расфасовывают в нагретые сухие банки, накрывают прокипяченными лакированными крышками, герметически укупоривают и, не переворачивая, охлаждают.

Повидло из персиков

Персиковое повидло можно приготовить из одного персикового пюре, из смеси его с яблочным пюре. Последнее добавляется в количестве до 40 %. В этом случае повидло получается более плотной консистенции. Такое повидло расфасовывают в любую тару.

При изготовлении повидла из одного персикового пюре желеобразной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг пюре. Отмеренное количество пюре помещают в эмалированный таз, уваривают в течение 10–15 мин, затем постепенно небольшими порциями добавляют необходимое количество сахара, после чего повидло уваривают до готовности.

Из одного персикового пюре можно приготовить повидло более плотной консистенции, если на 1 кг сахара добавить 1,5–1,8 кг пюре. В этом случае в пюре, помещенное в эмалированную

посуду, добавляют половину положенного количества сахара. Смесь уваривают в течение 25–30 мин, затем добавляют остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Общая продолжительность варки не должна превышать 50 мин. В конце варки, когда масса становится густой, ее необходимо непрерывно помешивать, не допуская пригорания.

Повидло расфасовывают в кипящем состоянии в нагретые сухие банки доверху, герметически укупоривают банки жестяными крышками и охлаждают.

Повидло из слив

Сливовое повидло можно готовить из свежего или из консервированного пюре. Подготовленные сливы без косточек бланшируют в кипящей воде или паром до размягчения и протирают через сито.

Для приготовления повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,25 кг сливового пюре. Пюре помещают в эмалированный таз, уваривают 10–15 мин, а затем небольшими порциями добавляют в кипящее пюре просеянный сахарный песок и уваривают массу до — готовности.

Для получения из сливового пюре повидла более плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5–1,8 кг сливового пюре. В этом случае в эмалированный таз загружают пюре и половину необходимого количества сахара, смесь уваривают 25–30 мин, добавляют оставшийся сахар и уваривают массу до готовности. Общая продолжительность варки повидла не должна превышать 40–50 мин.

Готовое кипящее повидло расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают их прокипяченными жестяными крышками, герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Повидло из груш

Для повидла подбирают спелые груши, моют их, дают воде стечь, режут дольками и удаляют семенное гнездо.

Подготовленные груши помещают в сетку для бланширования или на паровую соковарку. В первом случае в кастрюлю наливают 400–600 г воды, помещают сетку с плодами, накрывают и тушат при кипении воды до полного размягчения, а затем вместе с водой в горячем состоянии протирают через сито.

Полученное пюре помещают в эмалированный таз и уваривают до уменьшения первоначального объема в два раза, после чего при постоянном помешивании добавляют небольшими

порциями сахар (500–600 г на 1 кг пюре) и уваривают до готовности.

Готовое горячее повидло фасуют в подогретые сухие банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения до 40–50 °С банки следует поставить вверх крышками.

Повидло сливово-яблочное

Так как из одного сливового пюре трудно приготовить повидло очень плотной консистенции, то для получения такого повидла к сливовому пюре добавляют 30–40 % яблочного. В этом случае на 1 кг сахара берут 1,25 кг смеси пюре. Сначала смесь пюре уваривают 10–15 мин, а затем, постепенно добавляя сахар, при непрерывном помешивании варят повидло до готовности.

Готовое горячее повидло расфасовывают в банки, наполняя их доверху, накрывают банки крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

После охлаждения банок до температуры 40–50 °С их переворачивают вверх горлышками, чтобы застывшее повидло не прилипло к крышкам.

Повидло из яблок

Яблочное пюре помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и добавляют просеянный сахар. Если повидло будут расфасовывать в банки с герметической укупоркой, то на 1 кг сахара берут 1,25 кг яблочного пюре. Если повидло готовится более плотной консистенции и не укупоривается герметически, то на 1 кг сахара берут 1,5 кг яблочного пюре. В кипящее пюре сначала добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин, а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности. Готовое горячее повидло расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают. После охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Повидло, уваренное до плотной консистенции, можно разлить при температуре 60–70 °С в фанерные ящики, устланные пергаментной бумагой.

Повидло из смеси калины и рябины

Калину и рябину перебирают, промывают проточной водой, помещают в эмалированную кастрюлю и заливают водой из расчета 2 л воды на 1 кг смеси. Массу ставят на огонь и уваривают до уменьшения первоначального объема воды в 2 раза. Уваренную массу протирают через сито, в полученное пюре добавляют сахар (0,5 кг на 1 кг пюре) и уваривают на слабом огне до готовности.

Повидло фасуют в подогретые банки, герметически укупоривают их, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Такое повидло можно хранить и без герметической укупорки.

Повидло из рябины

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Чтобы приготовить пюре, спелые ягоды моют в холодной воде, помещают в эмалированный таз, наливают воду так, чтобы она только покрыла ягоды, и кипятят на небольшом огне до размягчения. Размягчить ягоды можно также паром при наличии паровой соковарки. Размягченную рябину в горячем состоянии протирают через волосяное или из нержавеющей стали сито с отверстиями диаметром 1–1,5 мм. Полученное пюре вместе с образовавшимся соком помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения, добавляют сахар (1 кг на 1 кг пюре) и уваривают при постоянном помешивании до готовности. Готовое горячее повидло фасуют в сухие нагретые банки. После наполнения банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Повидло из облепихи

Спелые ягоды очищают от посторонних примесей, моют в холодной воде, дают воде стечь и помещают облепиху в паровую соковарку для бланширования. Через 50–60 мин ягоды в горячем состоянии протирают через сито. Полученное после протирания пюре помещают в эмалированный таз, нагревают его на слабом огне, добавляют частями сахар.

Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. В нагретое до кипения пюре в начале варки добавляют половину необходимого количества сахара и уваривают 15–20 мин, а затем кладут остальной сахар и уваривают повидло до готовности при постоянном помешивании.

Готовое горячее повидло разливают в сухие подогретые банки, укупоривают их прокипяченными — крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После

охлаждения до 40–50 °С банки ставят вверх крышками.

Если соковарки нет, в эмалированный таз наливают воду (2–3 см по высоте), помещают в нее облепиху и на слабом огне кипятят до размягчения ягод. Пробланшированные таким образом ягоды протирают через сито, полученную массу с образовавшимся при бланшировании соком выкладывают в эмалированный таз, добавляют сахар и уваривают до готовности.

Повидло из шиповника

Повидло готовят из свежего или консервированного пюре. Его помещают в эмалированный таз, нагревают до кипения и добавляют частями сахар. Для получения повидла плотной консистенции на 1 кг сахара берут 1,5 кг пюре. Повидло уваривают до готовности на слабом огне при непрерывном помешивании.

Уваренное горячее повидло фасуют в сухие подогретые банки, наполняя их доверху, накрывают про — кипяченными крышками, герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. После охлаждения банок до 40–50 °С их ставят вверх крышками.

Повидло из кизила

Рекомендуется использовать крупные, мясистые, темно-красные плоды с мелкой косточкой, с сочной мякотью и приятным терпким кисло-сладким вкусом.

Собранные плоды выдерживают 2–3 дня, перебирают, моют в проточной воде и варят с небольшим количеством воды до размягчения. Затем плоды давят и протирают через сито для отделения косточек и кожицы. Пюре кладут в таз, добавляют на килограмм пюре 0,5 килограмма сахара и варят на умеренном огне, постоянно помешивая, пока лопатка не начнет оставлять за собой след.

Повидло из брусники и яблок

Перебирают 2 кг брусники, тщательно моют, варят на медленном огне, не добавляя воды. Ягоды должны закипеть в выделившемся соке. Дают покипеть не менее 5 минут, затем прямо над кипящими ягодами натирают килограмм яблок, осторожно все перемешивают и полученную смесь варят до полного размягчения, добавив килограмм сахара и 100 г глюкозы. После этого еще варим 10 минут. Готовое повидло получается

очень вкусным, красивым и хорошо хранится.

Сиропы

Сиропы готовят из натуральных плодово-ягодных соков, уваренных с сахаром, с добавлением лимонной кислоты и ароматических веществ. Самые вкусные сиропы получаются из клубники, малины, вишни, кизила и др.

Если сироп пьют через соломинку или трубочку, то его надо разбавлять газированной или обыкновенной водой, подкисленной лимонным соком или лимонной кислотой. Сиропы можно использовать также для заливки различных сладких изделий — булочек, пышек, кремов, киселей, молочных каш, особенно рисовой, суфле и т. д. — это обогащает, ароматизирует и улучшает их вкус.

Готовить сиропы и экстракты можно как горячим (путем варки), так и холодным способом. Например, для приготовления сиропов путем варки надо отобрать здоровые, красивые, спелые плоды, тщательно промыть в холодной воде, а затем выделить из них сок. В зависимости от плодов можно применять различные способы получения сока. Соку дать отстояться, процедить через марлю, чтобы он стал совершенно прозрачным, поставить на медленный огонь, нагреть, но пока не кипятить, и добавить сахар (на 700 г сока — 1,5 кг сахара). Варить на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После того как сахар растворится, сироп довести до кипения и кипятить в течение 3–5 мин.

Пена, которая начинает образовываться в начале варки, не удаляется. Ее только нужно постоянно разбивать шумовкой. В конце варки, особенно если уваривается непрозрачный сок, появляется густая пена, ее надо обязательно снимать.

После 3-5-минутного кипячения в сироп добавить винную или лимонную кислоту (на килограмм сахара — 5-10 г кислоты) и варить еще несколько минут. Затем выключить и снять с огня. Горячий сироп процедить через марлю, охладить и разлить в сухие банки.

Есть еще холодный способ приготовления сиропа. Таким способом готовят в основном сиропы из малины, земляники, черной смородины, черники, брусники.

Приготовленный холодным способом сироп не засахаривается, он сохраняет цвет и аромат тех плодов и ягод, из которых изготовлен.

Сок отжимают из здоровых, спелых плодов, процеживают, добавляют винную или лимонную кислоту, сахар и все тщательно перемешивают до тех пор, пока сахар и кислота полностью не

растворятся. Соотношение сока, сахара и кислоты рекомендуется следующее: сока — 350 г, сахара — 650 г, кислоты (винная или лимонная) — 5-10 г (в зависимости от того, из каких плодов выжимается сок). Затем сироп процеживают и разливают в сухие — бутылки.

Бутылки наполнить до основания горла, укупорить пробками и залить парафином, обмакнув ее горлышко в расплавленный парафин, или запечатать сургучом.

Хранить в сухом, прохладном месте.

Сироп из груш

Отбирают здоровые, целые спелые груши, очищают от кожицы, нарезают на мелкие кусочки и ставят варить с очень небольшим количеством воды до тех пор, пока груши не сделаются мягкими, а вода — кислой; затем отжимают плоды через марлю.

На 7 л — 800 г сахара. Сахар сначала варят в воде, оставшейся от варки груш, а потом, когда сахар окончательно растворится, вливают сок и варят до готовности.

Сироп разливают в бутылки, лучше из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из яблок

Берут столько яблок, чтобы из них получилось 800 г чистого сока. Яблоки на сок перерабатывать только здоровые, спелые, сладкие.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семечками, нарезают кусочками, засыпают сахаром (800 г), заливают водой (800 г) и ставят на несколько минут на водяную баню. Потом жидкость остужают, процеживают, добавляют сок, выжатый из одного лимона, и столовую ложку какой-либо фруктовой воды.

Готовый сироп разливают в бутылки из темного стекла и укупоривают.

Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из лимонов

Первый способ. Выжимают из 25 лимонов сок, добавляют сок из 5 апельсинов, всыпают килограмм сахара, тщательно перемешивают, разливают в бутылки и плотно укупоривают. Хранят в холодном месте.

Второй способ. 400 г лимонного сока процеживают, дают ему отстояться, добавляют 800 г сахара и варят на медленном огне, непрерывно помешивая, до тех пор, пока не разойдется сахар. Снимают с огня, остужают и процеживают.

Хранят в темном, холодном месте.

Сироп из вишни

Сок 350 г, сахар-песок 650–700 г, винная кислота 3 г.

Отбирают спелые, ярко окрашенные и здоровые плоды, перебирают, раздавливают и отжимают. Полученный сок процеживают через — марлю.

Сироп из черешни

Сок 350 г, сахар-песок 650 г, винная или лимонная кислота 5–6 г.

Берут спелые плоды, удаляют плодоножки, моют в холодной воде и раздавливают деревянной ложкой.

Полученный сок процеживают и готовят из него сироп.

Сироп из малины

Отбирают здоровые, спелые, даже перезрелые плоды, давят их деревянной ложкой и выдерживают 1–2 ч. Выделившийся сок отделяют от мякоти, а оставшуюся пюреобразную массу кладут в мешочек из ткани и отжимают еще сок (из килограмма малины получается 500–550 г сока).

Полученному соку дают отстояться и процеживают через марлю. Готовый сироп хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из земляники

Земляничный сок 350 г, сахар-песок 650 г, винная кислота 6 г.

Или: земляничный сок 300 г, сироп из вишни, черной смородины или черники 50 г (или сок 100 г), сахар-песок 650 г, винная кислота 6 г.

Берут здоровые, спелые ягоды, перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой и отжимают, а полученный сок процеживают через марлю.

Для более интенсивного цвета в сок можно добавить сок или сироп из черники, черной смородины или — вишни.

Полученный сироп процеживают, охлаждают, разливают в

сухие бутылки и хранят в сухом, прохладном — помещении.

Сироп из ежевики

Ежевика 1 кг, сахар-песок 500 г, вода 1 стакан.

Спелые ягоды перебирают, моют, отжимают сок, добавляют сахар и воду, кипятят 510 мин., разливают в бутылки, укупоривают и ставят в холодное место.

Сироп из черной смородины

Спелые, здоровые ягоды обрывают с кистей, промывают в холодной воде, давят деревянной ложкой и выдерживают 1–2 дня. Сок процеживают через марлю, смешивают с сахаром (на литр сока — 2 кг сахара) и варят 10–12 мин. в эмалированной посуде (луженую посуду использовать не следует, так как в ней происходит изменение цвета сиропа), снимая пену. За несколько минут до снятия с огня добавляют 4 г винной или лимонной кислоты на литр сиропа.

Горячий сироп процеживают через марлю, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из черники

Спелые ягоды перебирают, моют в холодной воде, давят деревянной ложкой, выдерживают 1–2 ч, а затем процеживают для отделения сока. Оставшуюся пюреобразную массу отжимают и полученный сок процеживают.

На литр сока берут 2,5 кг сахара и 5 г винной или лимонной кислоты. Сироп готовят одним из описанных выше способов — холодным или с применением варки.

Готовый сироп разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном помещении.

Сироп из кизила

Спелые плоды (1 кг) моют в холодной воде, кладут в эмалированную посуду, заливают литром воды и варят до размягчения и растрескивания плодов. Затем жидкость сливают, процеживают, смешивают с сахаром (на литр жидкости — 2 кг сахара) и варят 5–6 мин. В конце варки добавляют 4–5 г винной кислоты. Горячий сироп процеживают, охлаждают и разливают в сухие бутылки из темного стекла.

Сироп из шиповника

Спелые, но не перезрелые плоды (2 кг) измельчают и замачивают на 1–2 дня в литре воды. Затем жидкость отделяют от плодов, процеживают, всыпают сахар (2 кг), варят на сильном огне 4–5 мин., а потом добавляют 7–8 г винной кислоты. Готовый сироп снимают с огня, процеживают, охлаждают, разливают в сухие бутылки из темного стекла. Хранят в сухом, прохладном месте.

Сироп из калины

Сок калины 1 л, сахар-песок 2 кг, лимонная кислота 10 г.

В сок калины всыпают сахар, нагревают до полного растворения, удаляют пену, добавляют лимонную кислоту, снова кипятят 5 мин., процеживают через марлю и разливают в бутылки. Хранят в холодном месте.

Сироп из можжевельника

Ягоды можжевельника 1 кг, вода 3 л.

Ягоды разминают, заливают водой, нагревают на слабом огне 2–3 ч, процеживают, охлаждают и используют для ароматизации мясных блюд и напитков.

Сироп вересковый

Цветки вереска 20 г, вода 1 л, сахар-песок 500 г.

Свежие цветки заливают 2 стаканами кипятка, настаивают сутки и процеживают. Настой соединяют с растворенным сахаром и доводят до кипения.

Сироп из лепестков шиповника

Лепестки цветков шиповника 300 г, вода 1 л, сахар-песок 700 г.

В воде растворяют сахар, доводят сироп до кипения. Горячим сиропом заливают лепестки шиповника и снова доводят до кипения. Настаивают 10–12 ч в закрытой посуде.

Полученный сироп используют для ароматизации напитков, киселей и желе.

Сироп из черной бузины

Ягоды черной бузины 1 кг, сахар-песок 1 кг, вода 2 стакана.

Ягоды перебирают, моют, бланшируют, заливают водой и кипятят 15–20 мин.

Отжимают сок, добавляют сахар, доводят до кипения и разливают в бутылки.

Сироп из крапивы

Листья молодой крапивы 1 кг, мед 0,5 кг, вода 1 л.

Листья крапивы пропускают через мясорубку, влить 3 стакана воды, прокипятить, процедить через марлю. Полученный сок соединить с медом, добавить остальную воду, довести до кипения, немного остудить и разлить в бутылки.

Хранить в холодном месте. Использовать для приготовления напитков.

Сироп из лепестков белой лилии

Сироп можно получить из готового варенья, откинув на дуршлаг лепестки.

Полученный сироп отстаивают 2–3 ч, а затем осторожно сливают с осадка в чистую кастрюлю, нагревают до 92–95 °С, фильтруют в горячем состоянии через 3–4 слоя марли, а затем снова нагревают до 92–95 °С и в таком состоянии фасуют в сухие горячие банки, герметически укупоривают их прокипяченными крышками, переворачивают вниз горлышком, накрывают плотной тканью и медленно охлаждают.

Компоты

Лучшие компоты делают из груш, персиков, абрикосов, вишен, слив и некоторых ягод, хотя практически пригодны все виды культурных и дикорастущих плодов: это зависит от вкуса. Яблоки, особенно зимних сортов, выгоднее хранить и употреблять в свежем виде, а остальные сорта использовать для приготовления соков.

Приготовление сиропа

Сироп вытесняет воздух, регулирует вкус фруктов и способствует их полному прогреванию при стерилизации. Готовят сироп заранее в посуде из нержавеющей стали или неповрежденной эмалированной. Взвешенный сахар и отмеренное количество воды доводят до кипения при помешивании. Пену удаляют ложкой. В зависимости от вкуса и содержания во фруктах кислоты в сироп иногда добавляют немного лимонной кислоты.

Крепость сиропа зависит от количества плодов в банке. Чем больше в банке плодов, тем крепче должен быть сироп, и наоборот. Количество необходимого сахара определить очень просто, залив наполненную фруктами банку водой и измерив ее потом.

Те, кто любит сладкие компоты, применяют сиропы крепостью 60 процентов. Это означает, что в 100 граммах сиропа содержится 60 граммов сахара и 40 граммов воды. Для приготовления такого раствора на литр воды берут 1,5 килограмма сахара. Сироп такой крепости используют для консервирования кислых плодов, например вишен. При приготовлении компота из винограда, черешен, персиков достаточно 400 граммов сахара на литр воды.

Сироп можно приготовить частично или целиком из фруктового сока. Так, вишневый сок используют при консервировании черешни для улучшения цвета и вкуса компота, а яблочный — при приготовлении компотов из тыквы, ягод бузины или кизила.

Вместо сахара для приготовления сиропа можно взять мед, но при этом надо помнить, что мед менее сладок и его требуется на четверть больше, чем сахара.

Стерилизацию проводят обычно на водяной бане: наполненная тара нагревается водой. Иногда тара нагревается паром (выпаривание воды на дне закрытой посуды) или горячим

воздухом (в духовке). При стерилизации без тары фрукты нагревают в сиропе, быстро раскладывают и укупоривают тару. Банки, крышки и резиновые прокладки (при их наличии) стерилизуют в кипятке и оставляют в горячей воде до закладки фруктов. После укупорки банки переворачивают вверх дном, чтобы простерилизовать воздух и свободное пространство возле крышки. Для продления действия высокой температуры банки укутывают.

Компот из клубники

Подготовленные ягоды клубники помещают в эмалированный таз и заливают сахарным сиропом 65 %-ной концентрации (860 г сахара и 460 г воды на 1 л сиропа). На 1 кг ягод требуется 600 г сиропа. В эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар. Смесь сахара с водой доводят до кипения (до полного растворения сахара) при помешивании и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп нагревают до 50–60 °С, заливают им ягоды и выдерживают в течение 3–4 ч. За время выдержки часть сиропа впитывается в ягоды, а часть сока из ягод переходит в сироп, в результате чего ягоды уменьшаются в объеме, уплотняются, меньше развариваются.

После выдержки ягоды извлекают из сиропа и плотно укладывают в подготовленные банки. Наполненные банки заливают горячим (температура 60–70 °С) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 10–15 мин при температуре кипения сиропа 104–105 °С.

В банку вместимостью 0,5 л помещается 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Пастеризуют при 85 °С банки вместимостью 0,5 л — 12 мин, вместимостью 1 л — 15 мин.

После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и быстро охлаждают, но не на сквозняке.

Клубника натуральная

Перебранную клубнику помещают в дуршлаг, моют под холодной проточной водой при небольшом напоре, очищают, устанавливают на кастрюлю и оставляют на 30 мин для стекания воды. Подготовленные таким образом ягоды плотно укладывают в

сухие стерилизованные банки. В банку вместимостью 0,5 л должно войти 450 г ягод, а вместимостью 1 л — не менее 800 г. При укладке допускается осторожное утрамбовывание клубники деревянной лопаточкой. После наполнения банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 40–50 ˚С, и стерилизуют при 100 ˚С. Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. Стерилизацию можно заме — нить пастеризацией при 85 ˚С. Продолжительность пастеризации для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Компот из малины

Подготовленные ягоды малины помещают в эмалированный таз, заливают профильтрованным сахарным сиропом 55 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 550 г сахара и 450 г воды), нагретыми до температуры 50–60 ˚С, и выдерживают 3–4 ч. После выдержки ягоды извлекают из сиропа, плотно укладывают в чистые простерилизованные банки и заливают горячим сахарным сиропом, нагретым до температуры не ниже 9395 ˚С.

Для заливки используют сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды. Заполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 85–90 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из смородины

Подготовленные ягоды плотно укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг ягод 400 г воды и 600 г сахара). Температура сиропа должна быть не ниже 90 ˚С.

После заливки сиропом банки накрывают крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 75–80 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 25 мин, 2 л — 35 мин и 3 л — 45 мин. В банку вместимостью 0,5 л входит около 325 г ягод и 215 г сиропа.

После пастеризации банки герметически укупоривают,

переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Смородина натуральная

Подготовленные ягоды плотно укладывают в банки, слегка придавливая деревянной ложкой. Наполняют банки до самого верха, затем заливают прокипяченной водой, имеющей температуру 50–60 °С, накрывают крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 45–50 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 25 мин. После обработки банки герметически

Компот из крыжовника

Подготовленные ягоды крыжовника слегка накалывают в нескольких местах, помещают в эмалированный таз или кастрюлю и заливают горячим (80–85 °С) сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг крыжовника 600 г сахара, 400 г воды). Залитые сиропом ягоды ставят на огонь и кипятят 5 мин. После этого ягоды осторожно откидывают на дуршлаг, а если они были в кастрюле, последнюю накрывают крышкой, оставляя небольшую щель, и сливают сироп, придерживая ягоды крышкой. Крыжовник плотно укладывают в подготовленные банки и заливают горячим сиропом. Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С. Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, ставят вниз горлышками и охлаждают.

Компот из вишни

Вишни замачивают в холодной воде на 1,5–2 ч или помещают в прохладное место.

Перед консервированием плоды сортируют по размеру. Мелкие вишни для компотов не рекомендуются. Не рекомендуется смешивать плоды разных сортов и окраски.

Подготовленные вишни плотно укладывают в чистые сухие банки, часто встряхивая последние. Наполненные банки заливают горячим (80–85 °С) сахарным сиропом 60 %-ной концентрации (на 1 кг вишен 600 г сахара, 400 г воды), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–15 мин, 1 л — 20 мин, 3 л — 40–45 мин. После обработки банки герметически

укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Банки вместимостью 3 л можно не переворачивать. Таким же образом можно приготовить компот из вишен без косточек.

Вишня в собственном соку натуральная

Вишня натуральная в собственном соку может быть приготовлена как с косточками, так и без них. Подготовленными плодами наполняют банки доверху, заливают осветленным кипящим вишневым соком, накрывают прокипяченными лакированными крышками, устанавливают в емкость с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. Стерилизацию следует вести при очень слабом кипении воды, чтобы сок не выливался через край банок. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают. Натуральные вишни рекомендуются для больных диабетом.

Если абрикосы консервируют без косточек, то для улучшения аромата в каждую банку вместимостью 0,5 л можно положить 5–8 шт. миндаля или ядер косточек абрикосов.

Подготовленные абрикосы укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим (8085 °С) сахарным сиропом. Половинки абрикосов желательно укладывать в банки вниз разрезом. Сахарный сироп для мелких плодов готовят 30 %-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара для 1 л сиропа), для плодов средних размеров — 40 %-ной (700 г воды и 470 г сахара), для половинок абрикосов — 50 %-ной (610 г воды и 610 г сахара). При заливке все плоды должны быть покрыты сиропом, так как при стерилизации не покрытые сиропом плоды сильно темнеют. Расход сахарного сиропа на одну литровую банку для мелких плодов — 380 г, для средних — 395, для половинок — 280 г. Наполненные банки накрывают крышками (можно белыми), устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70–75 °С, для пастеризации или стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 12–15 мин, 3 л — 30–35 мин. Время пастеризации при 95 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин, 3 л — 40 мин. После стерилизации или пастеризации банки герметически укупоривают, устанавливают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают во избежание размягчения — плодов.

Компот из персиков

Целые, очищенные от кожицы персики или половинки укладывают в чистые сухие банки (половинки — срезом вниз), заливают горячим сахарным сиропом (температура 8085 °С), приготовленным из расчета 700 г воды и 470 г сахара на 1 кг плодов. Наполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 65–75 °С, для стерилизации.

Время стерилизации компота из половинок при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л -10-12 мин, 1 л — 15–20 мин, 3 л — 35–40 мин. Если компот приготовлен из целых персиков с косточками, то банки вместимостью 0,5 л стерилизуют 15–20 мин, 1 л — 20–25 мин, 3 л -40-45 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из слив

Подготовленные сливы погружают в кипящую воду на 2–3 мин, а затем лопнувшую кожицу легко снимают ножом из нержавеющей стали. Очищенные сливы укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 60–70 °С) 30 %-ной концентрации (на 1 кг слив 790 г воды и 340 г сахара).

Наполненные банки накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации.

Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 20 мин, 1 л — 30 мин, 3 л — 40 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Слива натуральная

Для таких консервов подбирают недозревшие плотные сливы. Подготовленные плоды помещают в дуршлаг и бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 с, после чего погружают в холодную воду на 1–2 мин. Пробланшированные сливы укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, накрывают крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин, 3 л — 25 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Компот из свежих яблок

Компот готовят из целых яблок, половинок и долек. В банку следует укладывать плоды, одинаковые по размерам, цвету и степени зрелости. Яблоки с тонкой кожицей можно не очищать. Если компот готовят из долек, то их бланшируют в воде, нагретой до температуры 85–90 °С, не более 10 мин и охлаждают в холодной воде. Чтобы нарезанные яблоки не темнели на воздухе, их следует держать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или в 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды), но не более 30–40 мин, так как много питательных веществ переходит в раствор.

Пробланшированные яблоки плотно укладывают в чистые сухие банки и заливают горячим сахарным сиропом (температура 80–85 °С) 35 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 750 г воды и 400 г сахара). Для банки вместимостью 1 л нужно приготовить 340 г сиропа. Заполненные банки накрывают крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70–75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–15 мин, 1 л — 15–20 мин, 3 л — 40 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки натуральные

Яблоки сортируют по степени зрелости, моют, дают воде стечь, ножом из нержавеющей стали очищают кожицу, разрезают на дольки, удаляя плодоножки и семенные гнезда. Во избежание потемнения нарезанных яблок их следует хранить в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) или 2 %-ном растворе соли (20 г соли на 1 л воды).

Нарезанные дольки промывают холодной водой и бланшируют 3–5 мин в горячей воде при температуре 85–90 °С, сразу охлаждают в холодной воде.

Пробланшированные дольки яблок укладывают в сухие чистые банки, заливают горячей водой (температура 80 °С), накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин, 3 л -25 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз

Груши натуральные

Выбирают немного недозревшие груши с плотной тканью. Их моют, снимают тонким слоем кожицу, не нарушая формы плодов, режут на дольки и удаляют сердцевину. Чтобы нарезанные груши не потемнели, их хранят в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды). Дольки помещают в дуршлаг, бланшируют в кипящей воде не более 10 мин., охлаждают в холодной воде, укладывают в чистые сухие банки, заливают кипящей водой, добавляют лимонную кислоту (на банку 0,5 л — 0,5 г, 1 л — 1 г), накрывают банки крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15–20 мин, 1 л — 2025 мин, 3 л — 35 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Айва натуральная

Плоды сортируют по степени зрелости, хорошо моют, разрезают на дольки длиной 1520 мм, удаляют семенное гнездо и бланшируют в горячей воде (температура 85 °С) в течение 12–15 мин, затем охлаждают в холодной воде, дают ей стечь и укладывают айву в чистые сухие банки. Наполненные банки заливают кипящей водой, накрывают крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 12 мин, 3 л -25 мин. После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и — охлаждают.

Компот из винограда

Для компотов следует отбирать крупные плоды с плотной мякотью. Отсортированный виноград осторожно обрывают с гребней, моют, дают воде стечь и по возможности плотно укладывают в чистые сухие банки. Наполненные банки заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (на 1 л сиропа 700 г воды и 300 г сахара), нагретым до температуры 40 °С с тем, чтобы ягоды не лопались. Для банки вместимостью 0,5 л необходимо 140–150 г сахарного сиропа. Банки накрывают прокипяченными крышками (можно нелакированными) и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10–12 мин, 1 л — 15 мин, 3 л — 30–40 мин. В процессе обработки не допускают бурного кипения.

После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Компот из рябины

Спелую рябину снимают с гребней, промывают холодной водой, помещают в дуршлаг, дают стечь воде и бланшируют ягоды, погружая дуршлаг в кипящую воду на 4–5 мин (для обыкновенной рябины) или на 10 мин (для черноплодной), затем быстро охлаждают холодной водой. Пробланшированные ягоды помещают в эмалированный таз или кастрюлю, заливают горячим сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (470 г сахара и 700 г воды на 1 кг подготовленной рябины) и выдерживают 18–20 ч. Затем ягоды вынимают из сиропа, плотно укладывают в банки, заливают этим же сиропом, накрывают крышками и стерилизуют при температуре 100 °С (банки вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин). После обработки банки герметически укупоривают крышками, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Черноплодная рябина с сахаром

Ягоды отделяют от гребней и плодоножек, моют холодной водой и бланшируют в кипящей воде 3–5 мин. Затем пропускают их через мясорубку сначала с крупной решеткой, а затем — с мелкой. В измельченную массу добавляют сахар (1 кг на 1 кг измельченных ягод) и тщательно перемешивают. Смесь ставят на слабый огонь и уваривают при постоянном помешивании 3–5 мин до полного растворения сахара. Горячую массу фасуют в сухие подо — гретые банки, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75–80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15–18 мин, 1 л — 2025 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают не переворачивая.

Компот вишнево-абрикосовый

На 10 банок компота по 0,5 л каждая расходуется 1,6 кг вишен, 1,6 кг абрикосов, 450 г сахара.

Подготовленные плоды вперемешку укладывают в чистые банки и заливают сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (340 г сахара и 790 г воды), температура которого должна быть 80–85 °С. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется около

170 г сиропа. Наполненные банки накрывают лакированными прокипяченными крышками и помещают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–65 °С, для стерилизации или пастеризации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин, время пастеризации при 85 °С соответственно 20 мин и 25 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками, накрывают плотной тканью и охлаждают.

Яблочно-вишневый компот

Для приготовления 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,5 кг, вишен 1,3 кг, сахара 450 г.

Яблоки моют, дают воде стечь и нарезают на четвертинки, удаляя сердцевину. Вишни моют холодной водой и дают ей стечь. Подготовленные яблоки и вишни вперемешку

укладывают в чистые банки и заливают горячим (температура 80–85 °С) профильтрованным сахарным сиропом 30 %-ной концентрации (790 г воды и 340 г сахара на 1 л сиропа). На 1 банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г — сиропа.

Сахарный сироп готовят следующим образом: в эмалированную кастрюлю наливают необходимое количество воды, добавляют сахар, кипятят смесь 10–15 мин и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с водой, нагретой до 65–70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л — 10 мин, 1 л — 15 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают при комнатной температуре.

Яблочно-черносмородиновый компот

На 10 банок вместимостью 0,5 л необходимо: яблок 2,8 кг, смородины 1,1 кг и сахара 700 г.

Яблоки и смородину моют, яблоки разрезают на четвертинки. Подготовленные яблоки и смородину вперемешку плотно укладывают в банки и заливают горячим (температура 8085 °С) сахарным сиропом 40 %-ной концентрации (700 г воды и 470 г сахара на 1 л сиропа). На банку вместимостью 0,5 л необходимо 170–180 г сиропа. Сахар с водой кипятят до полного его растворения и фильтруют через 3–4 слоя марли, а затем вновь

доводят до кипения.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и стерилизуют или пастеризуют так же, как в предыдущем случае, после чего укупоривают, переворачивают и охлаждают.

Маринованные плоды и ягоды

Многие плоды являются прекрасным сырьем для маринования, то есть консервирования уксусной кислотой. Наиболее распространено маринование яблок, груш, слив, вишни, черешни, винограда, кизила, крыжовника и смородины (черной, белой и красной).

Крыжовник маринованный

На 10 банок вместимостью 0,5 л каждая берут 1,3 кг воды, 850 г сахара и 15 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 200 г 6 %-ной.

Для маринования отбирают зрелые плотные ягоды среднего и крупного размеров, очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде и накалывают.

В чистые и сухие банки укладывают специи (в каждую банку вместимостью 0,5 л кладут 3–4 горошины душистого перца, 0,5 г молотой корицы или один кусочек ломаной, 2–3 шт. гвоздики), затем плотно укладывают ягоды крыжовника и заливают горячей маринадной заливкой при температуре не ниже 80 °С.

Маринадная заливка готовится следующим образом.

Сначала кипятят воду до полного растворения сахара и фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп доводят до кипения и добавляют в него уксусную кислоту.

Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в емкость с горячей водой, нагретой до 70–80 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают на крышки и охлаждают.

Вишня маринованная

Для маринования отбирают свежие, крупные и мясистые плоды. На дно сухих и чистых банок вместимостью 0,5 л кладут специи (3–4 горошины душистого перца, один кусочек ломаной корицы и 2–3 шт. гвоздики), затем в банки укладывают вишни.

Одновременно готовят маринадную заливку. Для 10 банок вместимостью 0,5 л каждая в эмалированную кастрюлю наливают 1,2 л воды, добавляют 820 г сахара, кипятят смесь до полного растворения сахара и в горячем состоянии фильтруют через 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения, в него добавляют 17 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 80 г столового (5 %-ного) уксуса. Горячим маринадом (температура 80–85 °С) заливают уложенные в банки вишни, накрывают банки лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Абрикосы маринованные

На дно чистых сухих банок кладут пряности (на банку вместимостью 1 л — 2 палочки корицы и 3–4 шт. гвоздики). Подготовленные некрупные абрикосы укладывают в банки целыми, а крупные — половинками. Заполненные банки заливают горячей (температура 70 °С) маринадной заливкой. Для 10 банок вместимостью 1 л в эмалированную кастрюлю наливают 2,4 л воды и добавляют 1,1 кг сахара, кипятят до полного его растворения, затем сироп фильтруют, доводят до кипения и вливают 500 г 6 %-ного уксуса. Залитые маринадом банки накрывают лакированными крышками, устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при температуре 90 °С для банок вместимостью 1 л — 35–40 мин. В период пастеризации кастрюля должна быть накрыта крышкой, а уровень воды в ней — на 3 см ниже верха горлышка банки.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Персики маринованные

На одну банку вместимостью 1 л требуется 1–2 кусочка ломаной корицы, 3–4 шт. гвоздики.

Для маринования подбирают персики, одинаковые по степени зрелости, моют их проточной водой, очищают от плодоножек и кожицы, разрезают по бороздке на половинки и удаляют косточки.

В чистые сухие банки укладывают пряности, а затем —

половинки персиков. Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура 70 °С), накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 55–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л — 25–30 мин, 1 л — 35–40 мин. После обработки банки немедленно герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и охлаждают.

Сливы маринованные

Для маринования отбирают сливы средней величины, равномерной зрелости и окраски, с плотной мясистой мякотью, а сливы крупного размера — с отделяющейся косточкой. Отобранные сливы моют в теплой воде до удаления воскового налета. Для предохранения слив от растрескивания их бланшируют или накалывают.

На дно банки вместимостью 0,5 л укладывают пряности (3–4 горошины душистого перца, 2–3 шт. гвоздики, 1 кусочек корицы), затем банки плотно наполняют сливами. Одновременно готовят маринадную заливку. Для 10 банок вместимостью 0,5 л каждая в эмалированную кастрюлю наливают 1,4 л воды и добавляют 940 г сахара. Смесь кипятят 10–15 мин и в горячем состоянии фильтруют через фланель или 3–4 слоя марли. Профильтрованный сироп вновь доводят до кипения и осторожно вливают в него 20 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 250–260 г 6 %-ного уксуса. Горячим маринадом (температура не выше 60 °С) заливают уложенные в банки сливы. Банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 50–60 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин, 3 л — 35 мин. После пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и по возможности быстро охлаждают.

Яблоки маринованные

Для маринования подбирают яблоки небольших размеров и маринуют в целом виде, удаляя предварительно сердцевину, с кожицей или без нее, в зависимости от толщины последней. Яблоки крупных размеров разрезают на половинки или четвертинки и удаляют сердцевину. Подготовленные яблоки бланшируют в кипящей воде 5 мин и сразу охлаждают в холодной воде.

В каждую чистую и сухую банку вместимостью 0,5 л кладут

пряности (3–4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2–3 шт. гвоздики). Затем в банки укладывают пробланшированные яблоки. На одну банку вместимостью 0,5 л расходуется 160–170 г маринада. За — полненные банки заливают горячим маринадом (температура 80 °С).

Чтобы приготовить 1 л маринадной заливки, необходимо в эмалированную кастрюлю налить 720 г воды и добавить 280 г сахара. Смесь нагревают и кипятят 10–15 мин, затем фильтруют и вновь вливают в кастрюлю. В полученную кипящую смесь добавляют 12 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации. Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до температуры 60–70 °С, для пастеризации. Время пастеризации при 85 °С для банок вместимостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышками и — охлаждают.

Моченые плоды и ягоды

Мочение плодов и ягод мало чем отличается от квашения и соления овощей. Суть этого процесса заключается в том, что часть сахара, плодов и ягод под влиянием молочнокислых бактерий и дрожжей превращается в молочную кислоту и спирт, что в основном консервирует замоченные плоды.

У моченых фруктов свой неповторимый вкус и аромат. Этот освежающий продукт подают в холодном виде к мясным блюдам и дичи.

Моченые яблоки с листом черной смородины

Яблоки, лучше всего кисло-сладкие, перебирают и моют. Дно кадки устилают слоем листьев черной смородины или вишни. На листья кладут несколько рядов яблок (черешками кверху). На яблоки вновь кладут слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполняют всю кадку, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла заливают ржаную муку кипятком, солят, хорошо размешивают, дают отстояться и процеживают (на 10 л воды взять 200 г ржаной муки и 2 ст. ложки соли).

Для приготовления сладкой воды на 10 л воды берут 400 г сахара или 600 г меда, добавляют 3 ст. ложки соли, кипятят и охлаждают.

Кадку с уложенными яблоками ставят в холодное место, заливают суслом или сладкой водой. Яблоки накрывают деревянным кружком, на который кладут груз (обмытый камень).

В первые 3–4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3–4 см выше деревянного кружка. Через 30–40 дней яблоки готовы.

Моченые яблоки и груши с укропом

Бочку хорошо обваривают кипятком, насыпают на дно укроп, укладывают на него яблоки, затем — снова укроп, а потом яблоки и так чередуют до тех пор, пока не наполнится вся бочка. Затем насыпают несколько горстей аниса, закрывают кругом и кладут груз.

В это время наливают в бочку на яблоки столько чистой воды, в которой растворено немного сахара (примерно 400 г на ведро), чтобы она была на 2–2,5 см выше круга. Через несколько дней нужно долить воды, потому что она вбирается плодами, и поддерживать воду на одинаковом уровне. Через 4–6 недель плоды можно употреблять. Они сохраняются в хорошем виде длительное время, если предохранять их от соприкосновения с воздухом. Воду при уменьшении плодов надо отливать настолько, чтобы она их покрывала не выше 2–2,5 см. Если над плодами будет мало воды, они начинают бродить и закисать. То же может случиться, если груз не слишком тяжел и потому плохо нагнетает плоды, которые, всплывая, чернеют и гниют.

Таким образом можно заготавливать как яблоки, так и груши.

Моченые груши

Использовать только зрелые, сладкие, без каменистых клеток плоды.

Отбирают 10 кг груш, моют в холодной воде, тщательно протирают шерстяной тканью, чтобы удалить восковой налет с кожицы.

Подготовленные груши укладывают в банки слоями, пересыпая каждый слой крупномолотыми семенами — горчицы. На 10 кг груш кладут до 500 г семян горчицы. Наполненные банки выдерживают в течение суток в прохладном помещении. На следующий день в банки наливают чистую питьевую холодную воду, делать это надо очень осторожно, чтобы семена горчицы не смешались. Вода должна покрыть груши полностью и быть выше

плодов на 5–6 см. Лить воду надо с одной стороны, в месте ее налива в конце положить еще горстку семян горчицы. Затем банки накрывают пергаментной бумагой, обвязывают шпагатом и хранят в сухом, прохладном месте. Для употребления такие груши готовы через 25–30 дней. Моченые груши должны иметь приятный сладковато-кисловатый вкус.

Хранение овощей в свежем виде

Хранение свежей капусты

Для хранения в кочанах следует брать легкие сорта. Отбирают вполне сформировавшиеся плотные кочаны, отбрасывая пораженные болезнями или вредителями и поврежденные.

Кочаны зачищают, складывают на полу на деревянные решетки с просветами в 5 см либо на полках стеллажей, которые тоже делают с просветами в 2–8 см. Хранят капусту при температуре 0 °С с отклонением в ±1 °С.

Кочаны лучше сохраняются, если перед закладкой их опудрить мелом (200 г на 10 кг капусты).

Есть еще один способ сохранения капусты в погребе. На хранение желательно закладывать капусту поздних сортов. Во время сбора и подготовки к хранению с кочана удаляют нижние листья, не трогая верхние, а ножку обрезают подлиннее, оставляя 10 см. Кочаны связывают бечевкой попарно и сохраняют подвешенными. Желательно, чтобы головки не касались друг друга.

Если капуста начинает портиться, следует очистить ее до свежих листьев, обернуть бумагой, впитывающей влагу (или газетой), и поставить в ящик на ножку.

При переувлажнении бумагу меняют. Так капуста сохраняется до мая.

А вот еще совет. Капусту зимних сортов срезать перед морозами, отобрать тугие, здоровые головки, очистить от верхних листьев и вложить по нескольку штук в целлофановые пакеты. Пакет кладут между двумя полосками фольги или бумаги и несколько раз проводят по фольге или бумаге горячим утюгом, чтобы края пакета прочно склеились. Качество склеивания обязательно проверить: при легком надавливании рукой на пакет из него не должен выходить воздух.

Пакеты с капустой хранить в подвале на полках в один слой при температуре 0-10 °С.

Хранение свежих помидоров

Помидоры можно сохранить свежими в течение двух месяцев, если отобрать крепкие, зеленые, здоровые плоды, положить их в ящики или корзины и, пересыпав их древесными опилками, хранить в сухом темном помещении при температуре от +10 до +12 ˚С.

За несколько дней до использования необходимое количество помидоров переносят в теплое место, где они при температуре 20 ˚С быстро дозревают.

В процессе хранения необходимо систематически проверять помидоры и отбирать созревшие или загнивающие плоды.

Хранение чеснока

Чтобы чеснок не пересыхал, рекомендуем несколько способов:

• каждую головку обмакнуть в парафин;

• прижечь свечой или над газом место образования корешков;

• сложить в емкость слоями, пересыпать их сухим прокаленным песком, сохранять в сухом погребе;

• сложить в 3-х литровую банку слоями, пересыпая сухой солью, сохранять можно в комнатных условиях.

Лук репчатый

Для закладки на длительное хранение лук должен быть спелым, сухим, с хорошо подсушенной чешуей и тонкой шейкой, не загрязненным, одинаковым по форме и окраске. Луковицы оголенные, загрязненные и пораженные болезнями для этой цели непригодны.

Перед закладкой на хранение лук тщательно подсушивают под навесом в проветриваемом месте. При этом луковицы заканчивают свое формирование, сухие рубашки (чешуя) приобретают блеск и характерный цвет.

Просушенный и отсортированный лук укладывают в решетчатые ящики, устанавливают в прохладном и проветриваемом помещении, а с наступлением холодов переносят в холодное хранилище. Здесь температура должна быть +1 ˚С при относительной влажности воздуха 75–85 %.

Солнечный свет влияет на срок хранения и качество лука, поэтому его держат в темном помещении.

Малые количества лука (10–20 кг) можно хранить в небольших мешках, подвешенных в прохладном и темном помещении.

Минимальная температура для хранения лука репчатого +3 ˚С. Более низкая температура недопустима.

Морковь, свекла, сельдерей, петрушка

Для хранения отбирают свежие, чистые, здоровые корни одинакового цвета, размера и формы, без механических повреждений и не поврежденные вредителями.

Эти корнеплоды, переслоенные песком, хорошо хранятся в ящиках в погребе или другом прохладном помещении.

На балконе ящик надо утеплить.

Морковь, петрушку, сельдерей при появлении первых признаков гнили нужно почистить, мелко покрошить и высушить в духовке на слабом огне «до хруста». Сохраняют в стеклянных банках с капроновыми крышками.

Морковь и другие корнеплоды можно сохранить до весны еще одним способом.

Заполнить ведро до половины глиной и до верха залить водой. Через день тщательно перемешать, слить воду и снова залить свежей водой. Так под слоем воды в 2–3 см глина находится 3–4 дня.

Невысокие овощные ящики выстлать пленкой, сложить туда морковь в несколько рядов и залить перемешанным до консистенции густой сметаны раствором глины. Через некоторое время поставить ящики в подвал.

Так же можно хранить картофель для летней посадки.

Фасоль

Чтобы не появились долгоносики, фасоль следует хранить в обычном полотняном мешочке, ранее вымоченном в соленой воде; туда же надо положить еще несколько неочищенных зубков чеснока.

Хрен

Хрен — многолетнее растение. Выкапывать его рекомендуется осенью, перед заморозками, или ранней весной. Лучше всего брать корневища двух-, трехлетних растений, более старые слишком горьки, да и грубоваты.

Хорошими считаются корни, имеющие не менее 2–3 см в толщину и 20–30 см в длину. Поверхность их должна быть ровной и светлой, мякоть — белой.

• Для длительного хранения корни без листьев помещают в сухой чистый песок. В ящик насыпают слой песка толщиной в четыре пальца и укладывают на нем рядами корни, чтобы они не прикасались друг к другу, затем засыпают вновь слоем песка толщиной в два пальца.

Так можно сделать несколько слоев. Верхний надо засыпать слоем песка толщиной в четыре пальца.

• Сушка. Очищенные и промытые корни нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на противень или деревянный лоток и ставят в теплую печь или духовку. Температура сушки не должна превышать 60–65 °С.

Высушенные корни следует истолочь или размолоть, высыпать в стеклянную банку и закупорить полиэтиленовой крышкой. Перед употреблением нужное количество порошка заливают тремя частями холодной воды и оставляют примерно на час, пока он не набухнет. Затем лишнюю воду сливают, а оставшуюся кашеобразную массу заправляют уксусом или сметаной, сахаром и солью по вкусу.

• Очищенные и промытые корни натереть на мелкой терке и развести 2 %-ным раствором уксуса до консистенции жидкой каши. Полученную массу следует перелить в стеклянную банку и закатать, как при консервировании плодов.

• Хрен легко натереть, если оставить его на ночь в холодной воде. Есть и другой способ. Вымытый корень хрена положить в морозильную камеру. Как только корень замерзнет — его натереть не составит труда.

Размороженный хрен не утрачивает своих вкусовых качеств.